





ÉTUDE DES FLEURS.

III

LYON. — IMPRIMERIE DE GIRARD ET JOSSERAND,
Rue Saint-Dominique, 13.

ÉTUDE DES FLEURS
BOTANIQUE
ÉLÉMENTAIRE, DESCRIPTIVE ET USUELLE

Par Ludovic CHIRAT

DEUXIÈME ÉDITION

ENTIÈREMENT REVUE ET CONSIDÉRABLEMENT AUGMENTÉE

PAR L'ABBÉ CARIOT

Membre correspondant de la Société Linnéenne.

TOME TROISIÈME

FLORE HORTICOLE et DICTIONNAIRE.



LYON,

GIRARD ET JOSSERAND, IMPRIMEURS-LIBRAIRES

Place Bellecour, 4.

1855.

AVERTISSEMENT.

La *Flore horticole* placée au commencement de ce troisième volume comprend, comme son titre l'indique, l'analyse et la description des plantes cultivées dans les jardins, soit pour leur agrément, soit pour leur utilité. Elle comprend aussi, comme un complément naturel, l'étude de celles qui sont propagées dans les grandes cultures. Si nous avons ajouté cette partie supplémentaire à notre Flore

des plantes spontanées, c'est qu'il nous a semblé qu'un botaniste vraiment complet ne pouvait ignorer les noms et les caractères des végétaux que l'homme fait servir à son plaisir et à ses besoins. Il rencontre assez rarement des savants avec lesquels il puisse parler des herbes sauvages de la montagne et de la vallée, tandis qu'il trouve tous les jours des amis qui s'intéressent aux fleurs qui décorent leur jardin et embellissent leur parterre. Il doit donc pouvoir répondre à leurs demandes et savoir classer les espèces qu'on y admire. Il y a, du reste, un si grand nombre de personnes à qui leurs occupations, leur âge ou les convenances sociales ne permettent pas d'aller herboriser dans les champs, que nous avons dû travailler aussi pour elles, en leur donnant leur Flore, c'est-à-dire un livre à l'aide duquel elles pourront s'adonner à une étude charmante, sans sortir de leur enclos.

Le nombre des espèces cultivées étant pour ainsi dire illimité, puisqu'il augmente tous les ans, il ne nous eût pas été possible et nous n'avons pas eu la prétention de les décrire toutes. Pour atteindre notre but, il nous a suffi de parler de celles qu'on rencontre le plus généralement dans les parterres

et dans les bosquets. Des relations suivies avec nos plus habiles horticulteurs, et des visites fréquentes dans les jardins les mieux entretenus, nous permettent d'espérer que nous n'avons commis aucun oubli important. Dans ces limites, nous ne croyons pas qu'il existe aucun ouvrage élémentaire de ce genre.

Comme dans la Flore spontanée, une *Clef analytique* conduit d'abord au nom de la famille, puis à celui du genre, et enfin à celui de l'espèce. Arrivé à ce dernier, on est amené par un numéro à la partie descriptive, où les caractères de chaque plante sont fidèlement et méthodiquement tracés. Quand l'espèce est tout à la fois cultivée dans nos jardins et spontanée dans nos champs, comme alors elle a déjà été décrite dans notre deuxième volume, on y est renvoyé par un second numéro qui est celui qu'elle y porte.

Il ne faut pas oublier que la culture fait éprouver aux végétaux un nombre considérable de modifications accidentelles, et, par conséquent, qu'on ne doit pas s'attendre à trouver dans les descriptions de la Flore horticole la même rigueur que dans celles de notre deuxième volume. Toutefois, les caractères sont tellement multipliés et les principales va-

riations si soigneusement indiquées, qu'avec un peu d'attention il sera toujours facile de classer la plante que l'on aura sous les yeux. Nous avons voulu procurer aux botanistes quelques jouissances et quelques connaissances de plus, donner aux horticulteurs un ouvrage qui leur manquait ; nous espérons qu'à raison de notre intention, les uns et les autres voudront bien nous pardonner les imperfections de notre travail.

FLORE HORTICOLE.

PREMIÈRE PARTIE.

CLEF ANALYTIQUE.

Ire Partie. — CLEF DES FAMILLES.(1)

1	Fleurs à étamines ou ovaires apparents . . .	2
	Etamines et ovaires contenus dans un involucre charnu et entièrement fermé . . . . 87e F. Artocarpées.	
2	Fleurs dépourvues de calice et de corolle . .	3
	Fleurs ayant calice et corolle, ou au moins l'une de ces deux enveloppes	5
3	Plantes herbacées.	4
	Grand arbre . . . . . . 61e F. Jasminées.	
4	Fleurs entourées d'une spathe. 93e F. Aroïdées.	
	Fleurs dépourvues de spathe . . . . 1re F. Renonculacées.	

(1) Pour l'explication des termes techniques, voyez le vocabulaire placé à la fin du tome Ier.

5	Fleurs disjointes	6
	Fleurs conjointes	153
6	Fleurs ayant calice et corolle	7
	Fleurs n'ayant qu'une de ces deux enveloppes.	158
7	Corolle polypétale.	8
	Corolle monopétale	93

POLYPÉTALES.

8	Etamines en nombre indéfini, c.-à-d., de 13 à 100.	9
	Etamines en nombre défini, c.-à-d., de 1 à 12.	34
9	Feuilles ou tiges épaisses et charnues. . . .	10
	Feuilles non charnues, à limbe plan et aminci.	13
10	Plantes munies de feuilles	11
	Plantes dépourvues de feuilles. 46e F. CACTÉES.	
11	Feuilles entièrement dépourvues d'épines . .	12
	Feuilles munies d'épines plus ou moins fortes. . . . . 94e F. BROMÉLIACÉES.	
12	Pétales linéaires, très-nombreux . . . . 45e F. FICOÏDÉES.	
	5 pétales obovales . . . 43e F. PORTULACÉES.	
13	Feuilles alternes, éparses ou toutes radicales .	14
	Feuilles opposées	29
14	Feuilles accompagnées de stipules.	15
	Feuilles dépourvues de stipules	20
15	Feuilles caduques, non aromatiques . . .	16
	Feuilles persistantes, très-odorantes . . . . 16e F. AURANTIACÉES.	
16	Etamines à filets libres	17
	Etamines à filets soudés en un faisceau central. . . . . 15e F. MALVACÉES.	
17	Feuilles simples ou seulement 1 fois pennées .	18
	Feuilles 2 fois pennées. 33e F. LÉGUMINEUSES.	
18	Etamines et pétales non implantés sur le calice.	19
	Etamines et pétales implantés sur le calice. . . . . 34e F. ROSACÉES.	

19	Fleurs grandes, renfermant chacune un grand nombre d'ovaires. . 3e F. MAGNOLIACÉES.	
	Fleurs petites ou moyennes, ne contenant chacune qu'un ovaire. . . 20e F. TILIACÉES.	
20	Plusieurs ovaires	21
	1 seul ovaire	22
21	3 pétales . . . . . . 101e F. ALISMACÉES.	
	Plus de 3 pétales. . 1re F. RENONCULACÉES.	
22	Arbres, arbustes ou sous-arbrisseaux. . . .	23
	Plantes herbacées.	27
23	Feuilles persistantes	24
	Feuilles caduques.	25
24	Feuilles et fleurs très-odorantes. . . . . 16e F. AURANTIACÉES.	
	Feuilles et fleurs inodores . . . . 17e F. CAMELLIACÉES.	
25	Feuilles très-entières.	26
	Feuilles lobées ou dentées. 20e F. TILIACÉES.	
26	Fleurs d'un beau rouge. 36e F. GRANATÉES.	
	Fleurs blanches ou rosées. 8e F. CAPPARIDÉES.	
27	Feuilles entières ou à peine dentées	28
	Feuilles pennatipartites ou pennatiséquées . . . . 5e F. PAPAVÉRACÉES.	
28	Feuilles en cœur ; plantes aquatiques . . . . 4e F. NYMPHÆACÉES.	
	Feuilles oblongues ; plantes terrestres . . . . 11e F. RÉSÉDACÉES.	
29	Feuilles non charnues	30
	Feuilles charnues . . 43e F. PORTULACÉES.	
30	Ovaire infère	31
	Ovaire supère	32
31	Fleurs blanches. . . . 37e F. MYRTACÉES.	
	Fleurs d'un beau rouge . 36e F. GRANATÉES.	
32	4-5 pétales ; 1 seul ovaire dans chaque fleur .	33
	7 pétales ; plusieurs ovaires dans chaque fleur. . . . . 35e F. CALYCANTHÉES.	
33	1 seul style. . . . . . . 9e F. CISTINÉES.	
	Plusieurs styles. . . 19e F. HYPÉRICINÉES.	

34 { Feuilles non irritables par le contact. 35
Feuilles se fermant et s'abaissant quand on les touche. . . . . . 33e F. LÉGUMINEUSES.

35 { Plantes herbacées 36
Plantes ligneuses ou sous-ligneuses 69

36 { Fleurs régulières 37
Fleurs irrégulières dans leur forme ou dans la disposition des pétales. 55

37 { Calice à 2-3 sépales ou divisions 38
Calice à plus de 3 sépales ou divisions . . . 40

38 { Tige feuillée; plantes terrestres 39
Feuilles toutes radicales; plantes aquatiques. . . . . 101e F. ALISMACÉES.

39 { Fleurs jaunes, à 4-6 pétales; feuilles charnues. . . . . 43e F. PORTULACÉES.
Fleurs bleues ou blanches, à 3 pétales; feuilles non charnues. . . . 100e F. COMMÉLINÉES.

40 { Feuilles inodores 41
Feuilles à odeur forte et pénétrante . . . . 30e F. RUTACÉES.

41 { Feuilles plus ou moins charnues 42
Feuilles non charnues 43

42 { 1-2 ovaires dans chaque fleur . . . . 48e F. SAXIFRAGÉES.
5-20 ovaires dans chaque fleur . . . . 44e F. CRASSULACÉES.

43 { Feuilles alternes, éparses ou toutes radicales. 44
Feuilles opposées ou verticillées 53

44 { 4 pétales. 45
Plus de 4 pétales 46

45 { 6 étamines, dont 4 plus longues . . . . 7e F. CRUCIFÈRES.
8 étamines égales ou peu inégales. . . . . 38e F. ONAGRARIÉES.

46 { Moins de pétales que d'étamines 47
Autant ou plus de pétales que d'étamines . . 48

47 { Feuilles composées de 3-4 folioles. . . . . 27e F. OXALIDÉES.
Feuilles plus ou moins découpées, mais non composées. . . . . . 26e F. GÉRANIÉES.

48 Feuilles plus ou moins nombreuses sur la tige. 49
Feuilles toutes radicales. 75e F. PLOMBAGINÉES.

49 Fleurs complètes 50
Fleurs monoïques ou dioïques . . . .
. . . . 41e F. CUCURBITACÉES.

50 Fleurs disposées autrement qu'en ombelle . . 51
Fleurs en ombelle . . 49e F. OMBELLIFÈRES.

51 Feuilles entières 52
Feuilles composées . . 48e F. SAXIFRAGÉES.

52 Fleurs disposées en épi serré . . . .
. . . . 39e F. LYTHRARIÉES.
Fleurs non disposées en épi serré . . . . . .
. . . . 14e F. LINÉES.

53 Feuilles entières ou seulement dentées . . . 54
Feuilles lobées, fendues, partites ou séquées.
. . . . 26e F. GÉRANIÉES.

54 Plusieurs styles . . 13e F. CARYOPHYLLÉES.
1 seul style . . . . 39e F. LYTHRARIÉES.

55 Fleurs à éperon ou bosse saillante. 56
Fleurs sans éperon ni bosse saillante 61

56 Feuilles n'étant ni peltées ni à folioles digitées. 57
Feuilles peltées ou à folioles digitées . . .
. . . . 29e F. TROPÆOLÉES.

57 5-7 pétales. 58
3-4 pétales 59

58 6-7 pétales; bosse saillante à la base du calice.
. . . . 39e F. LYTHRARIÉES.
5 pétales; éperon terminant le pétale inférieur.
. . . . 10e F. VIOLARIÉES.

59 Feuilles composées ou profondément découpées. 60
Feuilles entières ou seulement dentées . . .
. . . . 28e F. BALSAMINÉES.

60 Calice formé de 2 sépales. 6e F. FUMARIACÉES.
Calice formé de 6-8 sépales . . . .
. . . . 2e F. BERBÉRIDÉES.

61 Pétales uniformes, irréguliers seulement en grandeur ou dans leur disposition 62
Pétales de formes différentes 68

62 { 4 pétales 63
{ 5-6 pétales. 65

63 { Pétales tous relevés du même côté 64
{ Pétales disposés en croix . 7e F. CRUCIFÈRES.

64 { Feuilles composées, à folioles digitées . . . . 8e F. CAPPARIDÉES.
{ Feuilles simples, denticulées ou sinuées. . . . . 38e F. ONAGRARIÉES.

65 { Feuilles disposées en grappe ou épi 66
{ Feuilles n'étant disposées ni en grappe ni en épi. 67

66 { Feuilles pennées, très-odorantes ; 5 pétales. . . . . 30e F. RUTACÉES.
{ Feuilles simples, inodores ; 6 pétales. . . . . 95e F. CANNÉES.

67 { 10 étamines ; 5 carpelles. 26e F. GÉRANIÉES.
{ 5 étamines ; 2 carpelles soudés en un seul . . . . 49e F. OMBELLIFÈRES.

68 { Corolle non papilionacée ; pétales frangés . . . . 11e F. RÉSÉDACÉES.
{ Corolle papilionacée ; pétales non frangés . . . . 33e F. LÉGUMINEUSES.

69 { Feuilles alternes, éparses ou imbriquées. . 70
{ Feuilles opposées 89

70 { Corolle non papilionacée. 71
{ Corolle papilionacée . 33e F. LÉGUMINEUSES.

71 { Feuilles alternes ou éparses, à limbe plus ou moins élargi 72
{ Feuilles imbriquées, linéaires . . . . 40e F. TAMARISCINÉES.

72 { Tiges fermes, non grimpantes 73
{ Tiges grimpantes 88

73 { Feuilles pennées ou très-profondément pennatiséquées 74
{ Feuilles entières, dentées ou lobées 79

74 { Feuilles imparipennées ou pennatiséquées . . 75
{ Feuilles paripennées . 33e F. LÉGUMINEUSES.

75 { Feuilles inodores 76
{ Feuilles à odeur fortement aromatique . . . . 30e F. RUTACÉES.

76	Fleurs lilas ou d'un blanc rosé.	77
	Fleurs jaunes	78
77	Fleurs lilas; feuilles 2 fois pennées . . . . 25e F. MÉLIACÉES.	
	Fleurs d'un blanc rosé; feuilles 1 fois pennées ou trifoliolées. . . . 31e F. RHAMNÉES.	
78	Feuilles persistantes, à dents épineuses . . . . 2e F. BERBÉRIDÉES.	
	Feuilles caduques, à dents non épineuses . . . . 22e F. SAPINDACÉES.	
79	Feuilles à nervures pennées.	80
	Feuilles à nervures palmées.	86
80	Tige ou feuilles épineuses	81
	Tige et feuilles sans épines.	83
81	Feuilles caduques; fleurs jaunes	82
	Feuilles persistantes; fleurs blanches ou légèrement rosées . . . 59e F. AQUIFOLIACÉES.	
82	Feuilles bordées de cils spinescents . . . . 2e F. BERBÉRIDÉES.	
	Feuilles sans cils spinescents . . . . 31e F. RHAMNÉES.	
83	Fleurs régulières	84
	Fleurs irrégulières. . . . 12e F. POLYGALÉES.	
84	Fleurs solitaires ou sinon disposées autrement qu'en ombelle	85
	Fleurs disposées en ombelle. . . . . 49e F. OMBELLIFÈRES.	
85	Plus de 5 étamines. . 16e F. AURANTIACÉES.	
	5 étamines. . . . . 18e F. PITTOSPORÉES.	
86	Rameaux dépourvus de vrilles	87
	Rameaux munis de vrilles. 24e F. AMPÉLIDÉES.	
87	Fleurs en grappes; ovaire unique, infère . . . . 47e F. GROSSULARIÉES.	
	Fleurs en petites ombelles; plusieurs ovaires, supères. . . . . . . 26e F. GÉRANIÉES.	
88	Feuilles palmées. . . . 24e F. AMPÉLIDÉES.	
	Feuilles jamais composées. 51e F. HÉDÉRACÉES.	
89	Feuilles composées	90
	Feuilles simples	91

90 { Feuilles palmées. . . 23e F. HIPPOCASTANÉES.
Feuilles pennées ou trifoliolées. . . . . 31e F. RHAMNÉES.

91 { Feuilles à nervures pennées 92
Feuilles à nervures palmées. 21e F. ACÉRINÉES.

92 { Plus de 2 étamines 93
2 étamines. . . . . . . 61e F. JASMINÉES.

93 { 8-12 étamines. 94
4-5 étamines. . . . . 31e F. RHAMNÉES.

94 { 5 pétales; fleurs réunies en boule. . . . . 48e F. SAXIFRAGÉES.
4 pétales; fleurs non réunies en boule . . . . 38e F. ONAGRARIÉES.

MONOPÉTALES.

95 { Plantes herbacées. 96
Plantes ligneuses ou sous-ligneuses 134

96 { Fleurs régulières 97
Fleurs irrégulières 123

97 { Feuilles peu ou point charnues. 98
Feuilles très-charnues. 44e F. CRASSULACÉES.

98 { Calice à segments tous dressés ou étalés . . . 99
Calice à 10 segments, dont 5 sont dressés et 5 réfléchis . . . 69e F. HYDROPHYLLÉES.

99 { Feuilles alternes, éparses ou toutes radicales. 100
Feuilles opposées ou verticillées, au moins les inférieures 112

100 { Etamines en nombre défini. 101
Etamines en nombre indéfini, soudées par les filets. . . . . 15e F. MALVACÉES.

101 { 1 seul ovaire 102
2-4 ovaires dans chaque fleur . . . . 68e F. BORRAGINÉES.

102 { Fleurs complètes 103
Fleurs monoïques ou dioïques . . . . 41e F. CUCURBITACÉES.

103	Corolle divisée en lobes ou segments plus ou moins profonds.	104
	Corolle sans lobes ni segments, à 5 angles ou dents.	111
104	Feuilles non trifoliolées.	105
	Feuilles trifoliolées. . . 65e F. GENTIANÉES.	
105	Plantes à tiges n'étant ni volubiles ni grimpantes	106
	Plantes à tiges volubiles et grimpantes . . . . 66e F. CONVOLVULACÉES.	
106	Etamines correspondant à l'entre-deux des segments	107
	Etamines correspondant au milieu des segments. . . . . 63e F. PRIMULACÉES.	
107	Fleurs non disposées en grappes scorpioïdes. .	108
	Fleurs disposées en grappes scorpioïdes . . . . 69e F. HYDROPHYLLÉES.	
108	Ovaire supère	109
	Ovaire infère . . . 57e F. CAMPANULACÉES.	
109	Style et stygmate uniques	110
	Plusieurs styles ou stigmates . . . . 75e F. PLOMBAGINÉES.	
110	Etamines à anthères conniventes . . . . 67e F. SOLANÉES.	
	Etamines à anthères libres et distinctes . . . . 62e F. POLÉMONIACÉES.	
111	Corolle à 5 dents acuminées, plissée en philtre. . . . . 67e F. SOLANÉES.	
	Corolle sans dents acuminées, non plissée en philtre. . . . 66e F. CONVOLVULACÉES.	
112	Feuilles verticillées	113
	Feuilles opposées	114
113	Ovaire infère. . . . . 52e F. RUBIACÉES.	
	Ovaire supère. . . . 63e F. PRIMULACÉES.	
114	1-3 étamines	115
	4-5 étamines	116

115 Corolle à 5 lobes; ovaire infère . . . . 53e F. VALÉRIANÉES.
Corolle à 4 segments; ovaire supère . . . . 73e F. PERSONNÉES.

116 Plantes sans suc laiteux 117
Plantes à suc laiteux . . 64e F. APOCYNÉES.

117 4 ovaires 118
1-2 ovaires. 119

118 Feuilles très-odorantes. . . 71e F. LABIÉES.
Feuilles inodores. . . 70e F. VERBÉNACÉES.

119 Fleurs diurnes (1); étamines incluses ou à peine saillantes. 120
Fleurs nocturnes; étamines longuement saillantes. . . . . . . 76e F. NYCTAGINÉES.

120 Etamines correspondant à l'entre-deux des segments 121
Etamines correspondant au milieu des segments. . . . . 63e F. PRIMULACÉES.

121 Tige portant plusieurs fleurs 122
Tige uniflore . . . . 65e F. GENTIANÉES.

122 Fleurs en corymbe, grappe ou panicule . . . . 62e F. POLÉMONIACÉES.
Fleurs solitaires à l'aisselle des feuilles. . . . . 64e F. APOCYNÉES.

123 Corolle non papilionacée; moins de 10 étamines. 124
Corolle papilionacée; 10 étamines. . . . . 33e F. LÉGUMINEUSES.

124 Corolle munie d'un éperon ou d'une bosse . . 125
Corolle sans bosse ni éperon 126

125 1 seule étamine. . . 53e F. VALÉRIANÉES.
2 ou 4 étamines . . . 73e F. PERSONNÉES.

126 4 étamines. 127
2 ou 5 étamines 130

127 1 seul ovaire dans chaque fleur 128
4 ovaires dans chaque fleur 129

(1) Voyez tome Ier, no 153.

128 Corolle n'ayant qu'une lèvre inférieure qui est trilobée. . . . . . 74e F. ACANTHACÉES.
Corolle tout autre. . . 73e F. PERSONNÉES.

129 Feuilles aromatiques; corolle à 2 lèvres. . . . . 71e F. LABIÉES.
Feuilles inodores; corolle en soucoupe . . . . 70e F. VERBÉNACÉES.

130 Feuilles alternes, éparses ou toutes radicales . 131
Feuilles opposées, au moins les inférieures. . 133

131 1 seul ovaire 132
4 ovaires . . . . . . 68e F. BORRAGINÉES.

132 Corolle à 4 segments; 2 étamines. . . . . 73e F. PERSONNÉES.
Corolle à 5 lobes ou segments et à tube fendu dans le sens de sa longueur; 5 étamines . . . . 56e F. LOBÉLIACÉES.

133 1 seul ovaire. . . . . 73e F. PERSONNÉES.
4 ovaires. . . . . 71e F. LABIÉES.

134 Feuilles alternes ou éparses. 135
Feuilles opposées ou verticillées 143

135 4-5 étamines 136
8-50 étamines 141

136 Corolle régulière 137
Corolle irrégulière 140

187 Feuilles non épineuses 138
Feuilles épineuses. . 59e F. AQUIFOLIACÉES.

138 Corolle sans lobes ni segments, à 5 angles ou 5 dents 139
Corolle à 5 lobes ou segments . . . . 75e F. PLOMBAGINÉES.

139 Feuilles vertes; corolle très-grande . . . . 67e F. SOLANÉES.
Feuilles blanches et soyeuses; corolle de moyenne grandeur. 66e F. CONVOLVULACÉES.

140 Plantes à suc laiteux; corolle à tube fendu dans le sens de sa longueur . . . . 56e F. LOBÉLIACÉES.
Plantes sans suc laiteux; corolle à tube non fendu. . . . . . . 73e F. PERSONNÉES.

141 Etamines libres ; feuilles sans stipules 142
Etamines à filets soudés ; feuilles stipulées . . . . 15e F. MALVACÉES.

142 Fleurs dioïques, verdâtres. 60e F. EBÉNACÉES.
Fleurs complètes, toujours colorées . . . . 58e F. ERICINÉES.

143 Feuilles opposées 144
Feuilles verticillées 150

144 Ovaire supère 145
Ovaire infère. . . . 50e F. CAPRIFOLIACÉES.

145 2 étamines. 146
4-5 étamines 147

146 Fleurs en épis serrés, ovales ou cylindriques . . . . 73e F. PERSONNÉES.
Fleurs disposées tout autrement . . . . 61e F. JASMINÉES.

147 Corolle irrégulière 148
Corolle régulière . . . . 64e F. APOCYNÉES.

148 1 seul ovaire 149
4 ovaires 150

149 Fleurs violettes ou d'un bleu violet . . . . 73e F. PERSONNÉES.
Fleurs rouges ou blanches et tachées de rouge et de jaune. . . . . 72e F. BIGNONIACÉES.

150 Feuilles composées, à folioles digitées . . . . 70e F. VERBÉNACÉES.
Feuilles toujours simples. . 71e F. LABIÉES.

151 Plantes sans suc laiteux. 152
Arbrisseaux à suc laiteux. 64e F. APOCYNÉES.

152 Feuilles inodores ; fleurs rouges ou blanches en têtes terminales . . . . 52e F. RUBIACÉES.
Feuilles aromatiques ; fleurs petites, lilacées, en panicules terminales. 70e F. VERBÉNACÉES.

FLEURS CONJOINTES.

153 Fleurs entourées d'un véritable involucre . . 154
Fleurs entourées d'une spathe en forme de capuchon ou de cornet. . 93e F. AROÏDÉES.

134 Fleurettes ayant un calice ou un involucre particulier dans l'involucre général 155
Fleurettes n'ayant ni calice ni involucre particulier . . . . 55e F. COMPOSÉES.

155 Feuilles alternes ou toutes radicales 156
Feuilles opposées. . . . 54e F. DIPSACÉES.

156 Feuilles sans épines 157
Feuilles épineuses . . . 55e F. COMPOSÉES.

157 Feuilles linéaires ou lancéolées-linéaires, très-entières . . . . 75e F. PLOMBAGINÉES.
Feuilles palmatipartites. 49e F. OMBELLIFÈRES.

INCOMPLÈTES.

158 Fleurs à corolle, sans calice. 159
Fleurs à calice, sans corolle 190

INCOMPLÈTES PÉTALOÏDALES.

159 Plantes herbacées. 160
Plantes ligneuses ou sous-ligneuses 182

160 Feuilles alternes, éparses ou toutes radicales . 161
Feuilles opposées ou verticillées 181

161 Feuilles ne partant point d'une gaîne membraneuse 162
Feuilles partant d'une gaîne membraneuse qui entoure la tige. . . 80e F. POLYGONÉES.

162 Etamines en nombre indéfini 163
Etamines en nombre défini 165

163 Feuilles jamais sagittées. 164
Feuilles sagittées . . 101e F. ALISMACÉES.

164 1 seul ovaire dans chaque fleur . . . . 5e F. PAPAVÉRACÉES.
Plusieurs ovaires dans chaque fleur . . . . 1re F. RENONCULACÉES.

165 Fleurs en ombelle 166
Fleurs autrement qu'en ombelle 168

166 6 pétales; 6 étamines 167
5 pétales; 5 étamines . 49e F. OMBELLIFÈRES.

167 Plusieurs ovaires. . . 101e F. ALISMACÉES.
1 seul ovaire. . . . . 97e F. LILIACÉES.

168 Feuilles plus ou moins épineuses 169
Feuilles non épineuses 170

169 Feuilles plus ou moins bordées d'épines . . . . 94e F. BROMÉLIACÉES.
Feuilles n'offrant qu'une épine terminale . . . . 97e F. LILIACÉES.

170 Fleurs non entourées de petites bractées en forme de paillettes 171
Fleurs entourées de petites bractées en forme de paillettes. . . 77e F. AMARANTACÉES.

171 Fleurs régulières 172
Fleurs irrégulières 178

172 Etamines et ovaire réunis dans chaque fleur . 173
Fleurs monoïques. . 85e F. EUPHORBIACÉES.

173 Plantes terrestres. 174
Plantes aquatiques . . 101e F. ALISMACÉES.

174 Ovaire supère 175
Ovaire infère . . . 96e F. AMARYLLIDÉES.

175 1 seul style, quelquefois même nul 176
3 styles . . . . . . 98e F. COLCHICACÉES.

176 6 étamines; feuilles à nervures parallèles ou convergentes et toujours simples 177
10 étamines; feuilles à nervures ramifiées et divergentes . . . 79e F. PHYTOLACÉES.

177 Fruit globuleux, charnu à la maturité . . . . 92e F. ASPARAGÉES.
Fruit triangulaire, non charnu à la maturité . . . . 97e F. LILIACÉES.

178 Fleurs munies de 1 ou plusieurs éperons . . 179
Fleurs sans éperon 180

179 1 ou 2 éperons . . . 6e F. FUMARIACÉES.
4 éperons . . . . . . 2e F. BERBÉRIDÉES.

180 Corolle polypétale; feuilles jamais en cœur. . . . . 99e F. IRIDÉES.
Corolle monopétale ; feuilles en cœur . . . . 102e F. PONTÉDÉRIACÉES.

181 Feuilles opposées . . 1re F. RENONCULACÉES.
Feuilles verticillées . . . 97e F. LILIACÉES.

182 Fleurs irrégulières 183
Fleurs régulières 184

183 Tige grimpante; feuilles en cœur. . . . . 84e F. ARISTOLOCHIDÉES.
Tige non grimpante; feuilles atténuées aux deux extrémités . . 39e F. LYTHRARIÉES.

184 { Feuilles opposées 185
{ Feuilles alternes ou éparses. 187

185 { Feuilles simples; tige non grimpante 186
{ Feuilles composées, ou sinon tige grimpante .
. . . . 1re F. RENONCULACÉES.

186 { Feuilles persistantes, offrant seulement quelques
dents. . . . . 51e F. HÉDÉRACÉES.
{ Feuilles caduques, à lobes palmés . . . .
. . . . 21e F. ACÉRINÉES.

187 { Feuilles entières ou finement dentées . . . 188
{ Feuilles composées . . . . 31e F. RHAMNÉES.

188 { Feuilles vertes. 189
{ Feuilles à écailles roussâtres ou argentées . .
. . . . 83e F. ELÉAGNÉES.

189 { Fleurs dioïques; feuilles à odeur agréable . .
. . . . 82e F. LAURINÉES.
{ Etamines et ovaire réunis dans chaque fleur;
feuilles inodores ou à odeur désagréable . .
. . . . 81e F. THYMÉLÉES.

INCOMPLÈTES CALICINALES.

190 { Plantes herbacées 191
{ Plantes ligneuses ou sous-ligneuses 198

191 { Fleurs pourvues d'un véritable calice. . . . 192
{ Ecailles glumacées tenant lieu de calice. . . 197

192 { Feuilles alternes, éparses ou toutes radicales . 193
{ Feuilles opposées. . . . . 86e F. URTICÉES.

193 { Etamines et ovaire réunis dans chaque fleur. . 194
{ Fleurs monoïques ou dioïques. . . . . . .
. . . . 85e F. EUPHORBIACÉES.

194 { 1 seul ovaire dans chaque fleur 195
{ Plusieurs ovaires dans chaque fleur . . . .
. . . . 1re F. RENONCULACÉES.

195 { Feuilles ne partant pas d'une gaîne membraneuse. 196
{ Feuilles partant d'une gaîne membraneuse qui
entoure la tige. . . . 80e F. POLYGONÉES.

196 { Calice entouré de petites bractées en forme de
paillettes . . . . 77e F. AMARANTACÉES.
{ Calice non entouré de paillettes . . . . .
. . . . 78e F. CHÉNOPODÉES.

197 Tige à nœuds apparents. 104e F. GRAMINÉES.
Tige sans nœuds visibles. 103e F. CYPÉRACÉES.

198 Feuilles pennées 199
Feuilles simples 201

199 Feuilles imparipennées 200
Feuilles paripennées . 33e F. LÉGUMINEUSES.

200 Feuilles alternes. . 32e F. TÉRÉBINTHACÉES.
Feuilles opposées . . . 21e F. ACÉRINÉES.

201 Feuilles alternes, éparses, fasciculées ou imbriquées. 202
Feuilles opposées 210

202 Feuilles dépourvues d'écailles roussâtres ou argentées 203
Feuilles à écailles roussâtres ou argentées . . . . 83e F. ELÉAGNÉES.

203 Arbres sans résine; feuilles à limbe plus ou moins élargi. 204
Arbres résineux; feuilles linéaires. . . . . 91e F. CONIFÈRES.

204 Feuilles alternes ou éparses. 205
Feuilles venant par petits faisceaux . . . . 91e F. CONIFÈRES.

205 Plantes sans suc laiteux. 206
Plantes à suc laiteux. 87e F. ARTOCARPÉES.

206 Fleurs disposées en chatons cylindriques, linéaires ou globuleux 207
Fleurs autrement qu'en chatons 208

207 Feuilles inodores, toujours simples . . . . 90e F. AMENTACÉES.
Feuilles aromatiques, pennées. . . . . 89e F. JUGLANDÉES.

208 Feuilles très-glabres 209
Feuilles plus ou moins velues ou pubescentes. . . . . 88e F. ULMACÉES.

209 Feuilles ovales-elliptiques, bordées de petites dents écartées. . . . 31e F. RHAMNÉES.
Feuilles oblongues-lancéolées, très-entières. . . . . 81e F. THYMÉLÉES.

210 Feuilles caduques, lobées, à nervures palmées. . . . . 21e F. ACÉRINÉES.
Feuilles persistantes, entières, à nervures pennées. . . . . . 85e F. EUPHORBIACÉES.

IIe Partie. — CLEF DES GENRES.

1re F. — RENONCULACÉES.

1 { Feuilles alternes ou toutes radicales 2
{ Feuilles opposées. . . . . VI. Clematis.

2 { Fleurs sans casque ni éperon 3
{ Fleurs munies d'un casque ou de 1 ou plusieurs éperons. 14

3 { Fleurs pourvues d'un calice et d'une corolle. . 4
{ Fleurs n'ayant qu'une de ces deux enveloppes. 8

4 { Feuilles non découpées en segments capillaires. 5
{ Feuilles découpées en segments capillaires . . . . I. Adonis.

5 { 5 pétales ou plus; fruit sec. 6
{ 4 pétales; fruit charnu . . . XV. Actæa.

6 { Calice à 5 sépales. 7
{ Calice à 3 sépales . . . . III. Hepatica.

7 { Carpelles petits et très-nombreux. . . . . II. Ranunculus.
{ 2-3 gros carpelles; grandes fleurs. . . . . XVI. Pæonia.

8 { Feuilles à segments plus ou moins profonds. . 9
{ Feuilles entières, en cœur arrondi . . . . VII. Caltha.

9	Tige munie d'une collerette foliacée	10
	Tige dépourvue de collerette foliacée.	11
10	Fleur jaune, sessile dans la collerette. . . . . X. ERANTHIS.	
	Fleur jamais jaune, pédicellée dans la collerette. . . . . IV. ANEMONE.	
11	Feuilles à segments plus ou moins élargis; plusieurs ovaires	12
	Feuilles découpées en segments capillaires; ovaire unique; plusieurs longs styles. XI. NIGELLA.	
12	Etamines non saillantes hors de la fleur . . .	13
	Etamines longuement saillantes; corolle très-caduque. . . . . . . V. THALICTRUM.	
13	Fleurs blanches, rosées ou vertes . . . . IX. HELLEBORUS.	
	Fleurs jaunes. . . . . . . VIII. TROLLIUS.	
14	Fleurs munies de 1 ou plusieurs éperons . .	15
	Fleurs en casque, dépourvues d'éperon . . . . XIV. ACONITUM.	
15	5 éperons . . . . XII. AQUILEGIA.	
	1 seul éperon. . . . . . XIII. DELPHINIUM.	

2e F. — BERBÉRIDÉES.

1	Arbrisseaux ou sous-arbrisseaux	2
	Plantes herbacées. . . . . XIX. EPIMEDIUM.	
2	Feuilles simples . . . . . XVII. BERBERIS.	
	Feuilles pennées. . . . . XVIII. MAHONIA.	

3e F. — MAGNOLIACÉES.

1	Feuilles entières. . . . . . XX. MAGNOLIA.
	Feuilles lobées, en forme de lyre . . . . XXI. LYRIODENDRON.

4e F. — NYMPHÆACÉES.

1	Fleurs blanches . . . . . XXII. NYMPHÆA.
	Fleurs jaunes . . . . . . XXIII. NUPHAR.

5e F. — PAPAVÉRACÉES.

1	Fleurs jaunes	2
	Fleurs jamais jaunes. . . XXIV. PAPAVER.	

2 Calice à sépales libres . . . XXV. GLAUCIUM.
Calice à sépales soudés. XXVI. ESCHSCHOLTZIA.

6e F. — FUMARIACÉES.

1 Fleurs à 1 seul éperon. . XXVII. CORYDALIS.
Fleurs à 2 éperons. . . XXVIII. DICLYTRA.

7e F. — CRUCIFÈRES.

1 Fruit 4 fois au moins plus long que large (silique) 2
Fruit n'étant pas 4 fois plus long que large (silicule) 14

2 Racine fibreuse, non charnue 3
Racine charnue. . . . . XL. RAPHANUS.

3 Feuilles toutes entières ou seulement dentées. 4
Feuilles, quelques unes au moins, composées ou plus ou moins profondément découpées . . 10

4 Fleurs jaunes, brunes ou bariolées de ces deux couleurs 5
Fleurs blanches, rouges, roses, violettes, lilacées ou bariolées de ces couleurs 6

5 Sépales latéraux bossués à la base. . . . . XXX. CHEIRANTHUS.
Sépales non bossués; fleurs d'un jaune safrané. . . . . XXXVI. ERYSIMUM.

6 Stigmate à 2 lamelles ou bosses 7
Stigmate simple, très-entier 9

7 Stigmate à 2 lamelles conniventes. 8
Stigmate à 2 lobes recourbés en dehors . . . . XXX. CHEIRANTHUS.

8 Feuilles très-entières. . XXIX. MATTHIOLA.
Feuilles denticulées . . XXXIV. HESPERIS.

9 Feuilles entières ou à peine dentées; fleurs ordinairement roses ou lilas. XXXV. MALCOLMIA.
Feuilles manifestement dentées; fleurs toujours blanches. . . . . XXXII. ARABIS.

10 Fleurs jaunes, jaunâtres ou veinées de lignes d'un brun violet 11
Fleurs blanches ou lilas. XXXIII. CARDAMINE.

11 | Calice plus ou moins fermé. 12
Calice très-ouvert ; graines à saveur piquante. . . . . XXXVIII. SINAPIS.

12 | Fleurs simples. 13
Fleurs doubles . . . . . XXXI. BARBAREA.

13 | Pétales unicolores . . XXXVII. BRASSICA.
Pétales veinés de lignes d'un brun-violet . . . . XXXIX. ERUCA.

14 | Fleurs blanches, violettes, roses ou lilas. . . 15
Fleurs jaunes ou jaunâtres 18

15 | Fleurs régulières, à pétales égaux. 16
Fleurs irrégulières, à pétales extérieurs plus grands. . . . . XLV. IBERIS.

16 | Silicule manifestement comprimée 17
Silicule globuleuse ou ovale-globuleuse . . . . XLIV. COCHLEARIA.

17 | Fleurs violettes ; silicules très-grandes . . . . XLII. LUNARIA.
Fleurs blanches ; silicules très-petites . . . . XLVI. LEPIDIUM.

18 | Feuilles vertes ou glauques, les caulinaires embrassantes 19
Feuilles couvertes d'un duvet blanc et soyeux, les caulinaires non embrassantes . . . . XLI. ALYSSUM.

19 | Silicule plus ou moins comprimée. . . . . XLVII. ISATIS.
Silicule ovoïde-oblongue, non comprimée . . . . XLIII. MYAGRUM.

8e F. — CAPPARIDÉES.

1 | Tige sous-ligneuse ; feuilles simples . . . . XLVIII. CAPPARIS.
Tige herbacée ; feuilles composées . . . . XLIX. CLEOME.

9e F. — CISTINÉES.

1 | 5 sépales presque égaux. . . . . L. CISTUS.
5 sépales très-inégaux, les 2 extérieurs beaucoup plus petits. . . . LI. HELIANTHEMUM.

10e F. — VIOLARIÉES.

LII. VIOLA.

11e F. — RÉSÉDACÉES.

LIII. RESEDA.

12e F. — POLYGALÉES.

LIV. POLYGALA.

13e F. — CARYOPHYLLÉES.

1 { Calice monosépale. 2
  { Calice polysépale 6

2 { Fleurs complètes 3
  { Fleurs dioïques. . . . . LVIII. LYCHNIS.

3 { 2-3 styles 4
  { 5 styles . . . . LVIII. LYCHNIS.

4 { Calice dépourvu d'écailles à la base 5
  { Calice muni d'écailles à la base . . . . LV. DIANTHUS.

5 { 2 styles. . . . . LVI. SAPONARIA.
  { 3 styles. . . . . LVII. SILENE.

6 { Feuilles verticillées . . . LIX. SPERGULA.
  { Feuilles opposées . . . . LX. CERASTIUM.

14e F. — LINÉES.

LXI. LINUM.

15e F. — MALVACÉES.

1 { Fleurs munies d'un double calice. 2
  { Fleurs munies d'un seul calice. . . . . LXVII. ABUTILON.

2 { Calice extérieur à 3 sépales ou segments . . 3
  { Calice extérieur à 6-12 segments 5

3 { Calice extérieur à 3 sépales libres. 4
  { Calice extérieur à 3 segments soudés à la base. . . . . LXIII. LAVATERA.

4 Carpelles régulièrement disposés en cercle . . . . LXII. Malva.
Carpelles irrégulièrement disposés en capitule. . . . . LXV. Malope.

5 Carpelles nombreux, disposés en cercle . . . . LXIV. Althæa.
Un seul carpelle dans chaque fleur . . . . LXVI. Hibiscus.

16e F. — AURANTIACÉES.

LXVIII. Citrus.

17e F. — CAMELLIACÉES.

LXIX. Camellia.

18e F. — PITTOSPORÉES.

LXX. Pittosporum.

19e F. — HYPÉRICINÉES.

LXXI. Hypericum.

20e F. — TILIACÉES.

1 Fleurs d'un blanc sale ou d'un blanc jaunâtre ; arbres de pleine terre . . LXXII. Tilia.
Fleurs d'un beau blanc ; arbustes d'orangerie. . . . . LXXIII. Sparmannia.

21e F. — ACÉRINÉES.

1 Feuilles plus ou moins lobées, mais toujours simples. . . . . LXXIV. Acer.
Feuilles composées . . LXXV. Negundo.

22e F. — SAPINDACÉES.

LXXVI. Sapindus.

23e F. — HIPPOCASTANÉES.

1 Folioles ailées jusqu'au point de leur insertion ; capsules hérissonnées. LXXVII. Æsculus.
Folioles non ailées jusqu'au point de leur insertion ; capsules lisses . . LXXVIII. Pavia.

24e F. — AMPÉLIDÉES.

1 { Feuilles plus ou moins lobées ou divisées, mais toujours simples. . . . LXXIX. Vitis.
Feuilles composées de folioles digitées . . . . LXXX. Ampelopsis.

25e F. — MÉLIACÉES.

LXXXI. Melia.

26e F. — GÉRANIÉES.

1 { Tige entièrement herbacée 2
Tige sous-ligneuse au moins à la base . . . . LXXXIV. Pelargonium.

2 { Pétales tous égaux . . LXXXII. Geranium.
Pétales un peu inégaux. LXXXIII. Erodium.

27e F. — OXALIDÉES.

LXXXV. Oxalis.

28e F. — BALSAMINÉES.

LXXXVI. Balsamina.

29e F. — TROPÆOLÉES.

LXXXVII. Tropæolum.

30e F. — RUTACÉES.

1 { Fleurs jaunâtres . . . LXXXVIII. Ruta.
Fleurs rouges ou blanches . . . . LXXXIX. Dictamnus.

31e F. — RHAMNÉES.

1 { Feuilles simples 2
Feuilles composées . . XCI. Staphyllæa.

2 { Stipules remplacées par des aiguillons . . . 3
Stipules non remplacées par des aiguillons . . 4

3 { Fruit capsulaire, entouré d'une aile membraneuse . . . . XCIII. Paliurus.
Fruit drupacé . . . . XCIV. Zizyphus.

4 { 5 sépales; 5 pétales (quelquefois nuls) 5
3 sépales; 3 pétales . . . XCV. CNEORUM.

5 { Fruit capsulaire, à 4-5 lobes ou angles . . . . XC. EVONYMUS.
Fruit drupacé, globuleux ou ovale . . . . XCII. RHAMNUS.

32e F. — TÉRÉBINTHACÉES.

1 { Fleurs munies d'un calice et d'une corolle . . 2
Fleurs à calice sans corolle. XCVI. PISTACIA.

2 { Fruit en samare ailée 3
Fruit non ailé sur les bords . XCVII. RHUS.

3 { Feuilles pennées . . . XCVIII. AILANTHUS.
Feuilles trifoliolées. . . . XCIX. PTELEA.

33e F. — LÉGUMINEUSES.

1 { Corolle papilionacée 2
Corolle nulle ou non papilionacée 33

2 { Feuilles composées, au moins quelques unes. . 3
Feuilles toutes simples 29

3 { Feuilles trifoliolées, au moins les inférieures . 4
Feuilles pennées ou palmées 10

4 { Plantes herbacées. 5
Plantes ligneuses ou sous-ligneuses 9

5 { Tige non grimpante ; folioles sans stipelles . . 6
Tige ordinairement grimpante ; folioles accompagnées de stipelles . CXXV. PHASEOLUS.

6 { Fleurs en grappe 7
Fleurs en épi ou capitule . CXV. TRIFOLIUM.
Fleurs solitaires ou géminées à l'aisselle des feuilles . . . . . . CXIII. TRIGONELLA.

7 { Gousse droite ou légèrement courbée. . . . 8
Gousse courbée en faucille. CXII. MEDICAGO.

8 { Gousse dépassant sensiblement le calice. . . . . CXXVIII. BAPTISIA.
Gousse ne dépassant point le calice . . . . CXIV. MELILOTUS.

9 | Fleurs jaunes, blanches, d'un rose pâle ou d'un rouge violacé, mais jamais d'un beau rouge. . . . . CIII. Cytisus.
| Fleurs grandes, d'un rouge éclatant . . . . CXXVI. Erythrina.

10 | Feuilles pennées 11
| Feuilles palmées . . . CXXVII. Lupinus.

11 | Feuilles imparipennées 12
| Feuilles paripennées 22

12 | Pétales à onglet nul ou peu saillant 13
| Pétales à onglet longuement saillant . . . . CXVI. Coronilla.

13 | Fleurs en grappe ou épi 14
| Fleurs solitaires et pédonculées à l'aisselle des feuilles . . . . CXXI. Cicer.

14 | Arbres ou arbrisseaux à tige ligneuse. . . . 15
| Tige herbacée ou sous-ligneuse seulement à la base 19

15 | Fleurs d'une autre couleur que le jaune. . . 16
| Fleurs jaunes . . . . . . CVII. Colutea.

16 | Etamines diadelphes (9 soudées et 1 libre) . . 17
| Etamines toutes libres . CXXIX. Sophora.

17 | Tige droite, se soutenant d'elle-même . . . 18
| Tige sarmenteuse, ayant besoin d'appui . . . . CVI. Glycine.

18 | Rameaux épineux ou sinon hérissés de longs poils rougeâtres ; style barbu au sommet . . . . CIV. Robinia.
| Rameaux n'étant ni épineux ni hérissés de longs poils ; style glabre . . CVIII. Indigofera.

19 | Ailes plus longues que la carène ou l'égalant . 20
| Ailes beaucoup plus courtes que la carène . . . . CXVII. Onobrychis.

20 | Carène à pétales soudés ; tige entièrement herbacée 21
| Carène à pétales libres ; tige sous-ligneuse à la base. . . . . CX. Glycyrrhiza.

21 | Etamines diadelphes ; gousse formée d'articulations orbiculaires . CXVIII. Hedysarum.
| Etamines monadelphes ; gousse linéaire . . . . CXI. Galega.

22 { Plantes herbacées. 23
Arbustes à tige ligneuse . . CV. Caragana.

23 { Folioles minces; ailes sans tache noire . . . 24
Folioles épaisses et coriaces; ailes tachées de noir . . . . CXIX. Vicia.

24 { Calice à dents ou divisions non foliacées . . . 25
Calice à segments foliacés . CXXIV. Pisum.

25 { Etamines soudées en une gaîne coupée obliquement au sommet 26
Etamines soudées en une gaîne coupée à angle droit au sommet 27

26 { Calice à divisions beaucoup plus courtes que la corolle; vrille rameuse . . CXIX. Vicia.
Calice à divisions égalant au moins la moitié de la corolle; vrille simple ou presque nulle. . . . . CXX. Ervum.

27 { Pétioles terminés par une arête courte et simple . . . . CXXIII. Orobus.
Pétioles terminés par une vrille rameuse . . . . CXXII. Lathyrus.

28 { Feuilles non épineuses 29
Feuilles épineuses . . CXXXI. Chorizema.

29 { Fleurs jaunes ou blanches: feuilles ovales ou linéaires, presque sessiles 30
Fleurs rouges ou roses; feuilles pétiolées, en cœur arrondi. . . . . . CXXX. Cercis.

30 { Fleurs jaunes 31
Fleurs blanches . . . . CII. Sarothamnus.

31 { Calice sans bractées, plus petit que les pétales. . . . . CI. Spartium.
Calice muni de bractées et divisé en 2 lèvres profondes, égales aux pétales . . C. Ulex.

32 { Calice et corolle 33
Absence de corolle. . CXXXVI. Ceratonia

33 { Corolle à 5 pétales; feuilles paripennées. . . 34
Corolle réduite à 1 seul pétale; feuilles imparipennées . . . . CIX. Amorpha.

34 { Feuilles 2 fois pennées 35
Feuilles 1 fois pennées . CXXXIV. Cassia.

35 Arbres ou arbustes plus ou moins élevés; feuilles non irritables par le contact. 36
Plante herbacée, à feuilles se fermant et s'abaissant quand on les touche . . . . CXXXIII. MIMOSA.

36 Arbres ou arbustes non épineux 37
Arbres munis d'énormes épines . . . . CXXXVII. GLEDITSCHIA.

37 Pétales très-apparents, dépassant longuement le calice 38
Pétales très-petits, dépassant peu le calice . . . . CXXXV. GYMNOCLADUS.

38 Etamines très-nombreuses; fleurs d'un blanc rosé. . . . . CXXXIII. MIMOSA.
10 étamines; fleurs jaunes, teintées de rouge sur l'onglet . . . BXXXII. POINCIANA.

34e F. — ROSACÉES.

1 Tige ligneuse ou sous-ligneuse. 2
Tige herbacée ou faiblement sous-ligneuse à la base 23

2 Fleurs jaunes 3
Fleurs jamais jaunes 5

3 Feuilles composées 4
Feuilles simples . . . . . CXLIV. KERRIA.

4 Feuilles pennées. . . . . CXLIX. ROSA.
Feuilles palmées . . CXLVII. POTENTILLA.

5 Ovaire supère 6
Ovaire infère 12

6 Tige et rameaux sans aiguillons 7
Tige et rameaux munis d'aiguillons . . . . CXLVIII. RUBUS.

7 1 seul ovaire dans chaque fleur 8
Plusieurs ovaires dans chaque fleur . . . . CXLIII. SPIRÆA.

8 Fleurs sessiles ou à peine pédicellées. . . . 9
Fleurs distinctement pédonculées. 11

9 Feuilles oblongues ou elliptiques-lancéolées. . 10
Feuilles ovales, presque en cœur . . . . CXL. ARMENIACA.

10 Jeunes rameaux grisâtres . . . . CXXXVIII. AMYGDALUS.
Jeunes rameaux rougeâtres. . . . . CXXXIX. PERSICA.

11 Fleurs en ombelles, corymbes ou grappes . . . . CXLII. CERASUS.
Fleurs solitaires, géminées ou ternées . . . . CXLI. PRUNUS.

12 Feuilles composées 13
Feuilles entières, dentées ou lobées, mais toujours simples 15

13 Tige sans aiguillons 14
Tige munie d'aiguillons . . CXLIX. ROSA.

14 Arbre plus ou moins élevé ; jamais plus de 5 styles. . . . . CLVI. SORBUS.
Arbrisseau peu élevé ; plus de 5 styles . . . . CXLIX. ROSA.

15 Rameaux sans épines. 16
Rameaux plus ou moins épineux . . . . CLI. CRATÆGUS.

16 Calice à segments foliacés 17
Calice à 5 dents courtes. 18

17 Fruit à pépins, en forme de poire. . . . . CLIII. CYDONIA.
Fruit à noyaux, arrondi et déprimé, ouvert à son sommet en 5 lobes écartés . . . . CL. MESPILUS.

18 Pétales arrondis, obtus 19
Pétales lancéolés-linéaires . . . . CLVII. AMELANCHIER.

19 Feuilles dentées, crénelées, lobées ou incisées. 20
Feuilles très-entières . CLII. COTONEASTER.

20 5 styles. 21
Moins de 5 styles . . . . . CLVI. SORBUS.

21 Feuilles simplement dentées ou crénelées . . 22
Feuilles profondément lobées. CLVI. SORBUS.

22 Fleurs rouges ou plus ou moins teintées de rose. . . . . CLIV. MALUS.
Fleurs parfaitement blanches . CLV. PYRUS.

23 { Calice à 10 segments alternativement larges et étroits 24
Calice à 5 dents égales . . CXLIII. SPIRÆA.

24 { Fleurs rouges, roses ou jaunâtres. 25
Fleurs blanches . . . CXLVI. FRAGARIA.

25 { Feuilles pennées. . . . . . CXLV. GEUM.
Feuilles palmées . . CXLVII. POTENTILLA.

35e F. — CALYCANTHÉES.

CLVIII. CALYCANTHUS.

36e F. — GRANATÉES.

CLIX. PUNICA.

37e F. — MYRTACÉES.

1 { Feuilles caduques, plus ou moins dentées . . 2
Feuilles persistantes, très-entières . . . . CLX. MYRTUS.

2 { Feuilles bordées de dents relevées et légèrement spinescentes. . . CLXII. DEUTZIA.
Feuilles à dents n'étant ni relevées ni spinescentes. . . . . CLXI. PHILADELPHUS.

38e F. — ONAGRARIÉES.

1 { Plantes herbacées. 2
Arbustes à tige ligneuse . CLXVIII. FUCHSIA

2 { Graines sans aigrettes soyeuses. 3
Graines à aigrettes soyeuses . . . . CLXIII. EPILOBIUM.

3 { Plante terrestre ; fruit non épineux 4
Plante aquatique ; fruit épineux . . . . CLXVIII. TRAPA.

4 { Pétales opposés, non relevés du même côté. . 5
Pétales relevés du même côté. CLXVI. GAURA.

5 { Pétales dressés ; fleurs souvent jaunes . . . . CLXIV. ŒNOTHERA.
Pétales étalés ; fleurs jamais jaunes . . . . CLXV. CLARCKIA.

39e F. — LYTHRARIÉES.

1 Fleurs munies à la base d'un petit éperon . . . . CLXX. Cuphea.
Fleurs régulières, sans éperon . . . . CLXIX. Lythrum.

40e F. — TAMARISCINÉES.

1 3 styles; graines à aigrette sessile. . . . . CLXXI. Tamarix.
Style nul; graines à aigrette pédicellée . . . . CLXXII. Myricaria.

41e F. — CUCURBITACÉES.

1 Fleurs jaunes 2
Fleurs blanches ou blanchâtres. 5

2 Corolle monopétale, quoique souvent profondément divisée 3
Corolle polypétale. . . CLXXIV. Cucumis.

3 Tige munie de vrilles; fruit ne s'ouvrant pas avec élasticité 4
Tige sans vrilles; fruit s'ouvrant avec élasticité quand il est mûr . CLXXVI. Ecballion.

4 Tige glabre; vrille simple . . . . CLXXVII. Momordica.
Tige plus ou moins velue; vrille rameuse . . . . CLXXV. Cucurbita.

5 Fleurs d'un beau blanc; vrilles palmées . . . . CLXXIII. Lagenaria.
Fleurs d'un blanc jaunâtre; vrilles simples. . . . . CLXXVII. Momordica.

42e F. — PASSIFLORES.

CLXXVIII. Passiflora.

43e F. — PORTULACÉES.

CLXXIX. Portulaca.

44e F. — CRASSULACÉES.

1 Etamines en nombre égal à celui des pétales ou des segments de la corolle 2
Etamines en nombre double de celui des pétales ou des segments de la corolle 3

2 Feuilles blanchâtres, courbées en faulx . . .
. . . . CLXXX. Rochæa.
Feuilles vertes, ovales ou oblongues . . . .
. . . . CLXXXI. Crassula.

3 4-5 pétales et autant d'ovaires . . . .
. . . . CLXXXII. Sedum.
6-20 pétales et autant d'ovaires . . . . . .
. . . . CLXXXIII. Sempervivum.

45e F. — FICOIDÉES.

CLXXXIV. Mesembryanthemum..

46e F. — CACTÉES.

1 Plante formée d'une masse globuleuse, ovale ou oblongue. 2
Plante formée d'une tige allongée. 4

2 Masse sillonnée de haut en bas par des cannelures profondes. 3
Masse couverte de mamelons coniques, rangés en lignes spirales. CLXXXV. Mammillaria.

3 Cannelures formées par des tubercules saillants, sur lesquels naissent les fleurs . . . . .
. . . . CLXXXVII. Echinocactus.
Cannelures continues; fleurs naissant sur un pompon terminal. CLXXXVI. Melocactus.

4 Tige n'offrant pas de mamelons disposés en spirale 5
Tige offrant des mamelons disposés en spirale .
. . . . CLXXXV. Mammillaria.

5 Tige aplatie, au moins en partie 6
Tige cylindrique ou anguleuse. . . . . .
. . . . CLXXXVIII. Cereus.

6 Tige formée de disques ovales et épais . . .
. . . . CXC. Opuntia.
Tige semblable, au moins en partie, à de longues feuilles minces surtout sur les bords .
. . . . CLXXXIX. Epiphyllum.

47e F. — GROSSULARIÉES.

CXCI. Ribes.

48e F. — SAXIFRAGÉES.

1 { Plantes herbacées. 2
Tige ligneuse; fleurs en boule . . . . CXCIV. HYDRANGEA.

2 { Feuilles simples; 10 étamines. . . . . CXCII. SAXIFRAGA.
Feuilles composées; 5 étamines . . . . CXCIII. HOTEIA.

49e F. — OMBELLIFÈRES.

1 { Feuilles composées ou plus ou moins découpées. 2
Feuilles parfaitement entières . . . . CCIV. BUPLEVRUM.

2 { Feuilles pennées, pennatiséquées, pennatipartites ou pennatifides; ombelles composées . 3
Feuilles palmatilobées; ombelles simples. . . . . CXCV. ASTRANTIA.

3 { Fleurs jaunes ou jaunâtres 4
Fleurs blanches, blanchâtres, roses ou rosées . 7

4 { Feuilles découpées en segments ovales-oblongs ou cunéiformes. 5
Feuilles découpées en lanières filiformes . . . . CCVIII. FOENICULUM.

5 { Feuilles toutes, ou au moins les radicales, 2-3 fois pennées; fruit ovale, non entouré d'un rebord. 6
Feuilles toutes 1 fois pennées. CC. PASTINACA.

6 { Involucre et involucelle à plusieurs folioles. . . . . CCI. LEVISTICUM.
Involucre et involucelle nuls ou à 1-4 folioles. . . . . CCV. PETROSELINUM.

7 { Feuilles peu ou point charnues 8
Feuilles véritablement charnues . . . . CCII. CRITHMUM.

8 { Involucre nul ou à folioles simples 9
Involucre à folioles pennatifides . . . . CXCVI. DAUCUS.

9 { Fruit glabre 10
Fruit velu sur toute sa surface. . . . . CXCVII. ATHAMANTHA.

10 { Calice à dents nulles ou très-courtes 11
Calice à dents s'allongeant et persistant sur le fruit. . . . . . . CCVII. CORIANDRUM.

11 { Fruit sans bordure saillante 12
Fruit à côtes latérales développées en ailes membraneuses . . . CXCIX. ANGELICA.

12 { Fruit sans bec. 13
Fruit rétréci en bec au sommet . . . . CXCVIII. ANTHRISCUS.

13 { Racine fibreuse et dure; fruit globuleux . . . . CCVII. CORIANDRUM.
Racine charnue et très-sucrée; fruit ovale . . . . CCIII. SIUM.

50e F. — CAPRIFOLIACÉES.

1 { Feuilles simples 2
Feuilles pennées. . . . . CCIX. SAMBUCUS.

2 { Calice à 5 petites dents 3
Calice à 2 lèvres . . . CCXIII. WEIGELIA.

3 { Corolle tubuleuse, à 2 lèvres ou en grelot . . 4
Corolle en roue . . . . CCX. VIBURNUM.

4 { Corolle tubuleuse ou à 2 lèvres, glabre en dedans. . . . . CCXII. LONICERA.
Corolle en grelot, velue-laineuse en dedans . . . . CCXI. SYMPHORICARPOS.

51e F. — HÉDÉRACÉES.

1 { Tige grimpante; feuilles alternes . . . . CCXIV. HEDERA.
Tige ferme et dressée; feuilles opposées . . . . CCXV. AUCUBA.

52e F. — RUBIACÉES.

1 { Plantes herbacées. 2
Arbuste à tige ligneuse. CCXVII. BOUVARDIA.

2 { Corolle tubuleuse; fleurs roses. . . . . CCXVI. CRUCIANELLA.
Corolle en roue; fleurs jaunâtres . . . . CCXVIII. RUBIA.

53e F. — VALÉRIANÉES.

1 2-3 étamines; corolle sans bosse ni éperon . . 2
1 étamine; corolle munie d'une bosse ou d'un petit éperon . . CCXIX. Centranthus.

2 Tige dichotome; fruit sans aigrette plumeuse . . . . CCXX. Valerianella.
Tige simple ou rameuse, mais non dichotome; fruit couronné par une aigrette plumeuse . . . . CCXXI. Valeriana.

54e F. — DIPSACÉES.

1 Tige dépourvue d'aiguillons. 2
Tige munie d'aiguillons . CCXXII. Dipsacus.

2 Fleurs en têtes terminales. . . . . CCXXIII. Scabiosa.
Fleurs verticillées, en long épi terminal . . . . CCXXIV. Morina.

55e F. — COMPOSÉES (1).

1 Fleurs flosculeuses 2
Fleurs semi-flosculeuses. 19
Fleurs radiées 26

FLOSCULEUSES.

2 Feuilles alternes ou toutes radicales 3
Feuilles opposées 18

3 Involucre à écailles imbriquées. 4
Involucre simple ou caliculé . . . . CCXXXIV. Cacalia.

4 Feuilles ou involucre plus ou moins épineux . 5
Feuilles et involucre sans épines 9

5 Fleurons n'ayant pas un involucre particulier dans l'involucre général 6
Fleurons groupés en tête sphérique et ayant un involucre particulier outre l'involucre général. . . . . CCXXXI. Echinops.

(1) Il faut bien se rappeler qu'on doit observer la plante à son état simple et naturel, et non point lorsque, devenue double par la culture, ses fleurons ont été changés en demi-fleurons ou réciproquement.

6 { Fleurs purpurines, blanches, jaunes ou safranées 7
{ Fleurs bleues. . . . CCXXXV. CYNARA.

7 { Fleurs jaunes 8
{ Fleurs purpurines ou blanches. . . . . CCXXVIII. SILYBUM.

8 { Fleurs jaunes; graines à aigrettes. . . . . CCXXVII. CNICUS.
{ Fleurs safranées; graines sans aigrettes . . . . CCXXIX. CARTHAMUS.

9 { Folioles internes de l'involucre ne formant point de rayons autour des fleurons 10
{ Folioles internes de l'involucre dépassant de beaucoup les fleurons et leur formant une couronne. 17

10 { Fleurons tubuleux, simplement dentés; style non articulé. 11
{ Fleurons à segments profonds; style articulé . . . . CCXXVI. CENTAUREA.

11 { Graines sans aigrettes 12
{ Graines à aigrettes 16

12 { Fleurs solitaires ou en corymbe 13
{ Fleurs en grappe ou panicule . . . . CCXLII. ARTEMISIA.

13 { Feuilles planes; fleurs en corymbe 14
{ Feuilles à 4 côtes dentelées; fleurs solitaires sur chaque pédoncule. . CCXLI. SANTOLINA.

14 { Feuilles pennatifides, au moins les inférieures. 15
{ Feuilles ovales-oblongues, simplement dentées. . . . . CCXXIX. BALSAMITA.

15 { Plante fortement aromatique . . . . CCXXXVIII. TANACETUM.
{ Plante inodore. . . . CCXL. ATHANASIA.

16 { Involucre à écailles vertes . . . . CCXXXVI. CHRYSOCOMA.
{ Involucre à écailles d'un jaune brillant . . . . CCXXXII. HELICHRYSUM.

17 { Feuilles blanches et cotonneuses . . . . CCXXX. XERANTHEMUM.
{ Feuilles vertes. . CCXXXII. HELICHRYSUM.

18	Fleurs blanches, rosées ou purpurines . . . . CCXXXIII. Eupatorium.	
	Fleurs bleues . . CCXXXVII. Coelestina.	

SEMI-FLOSCULEUSES.

19	Feuilles et involucre jamais épineux	20
	Feuilles et involucre épineux . . . . CCLXXIV. Scolymus.	
20	Graines couronnées par une aigrette de poils .	21
	Graines sans aigrette de poils	25
21	Aigrettes à poils simples.	22
	Aigrettes à poils rameux	24
22	Fleurs d'un rose tendre ou d'un jaune orangé .	23
	Fleurs d'un jaune clair . CCLXVII. Lactuca.	
23	Fleurs d'un rose tendre. CCLXVIII. Barkausia.	
	Fleurs d'un jaune orangé . . . . CCLXIX. Hieracium.	
24	Fleurs d'un bleu violacé. CCLXX. Tragopogon.	
	Fleurs jaunes. . . . CCLXXI. Scorzonera.	
25	Involucre imbriqué, à écailles scarieuses . . . . CCLXXII. Catananche.	
	Involucre à folioles vertes, disposées sur 2 rangs. . . . . CCLXXIII. Cichorium.	

RADIÉES.

26	Feuilles toutes alternes ou radicales	27
	Feuilles à plusieurs paires au moins opposées ou verticillées	45
27	Graines à aigrettes poilues	28
	Graines sans aigrettes poilues	35
28	Involucre à écailles imbriquées sur plusieurs rangs	29
	Involucre à écailles disposées sur 1 ou 2 rangs.	32
29	Fleurs entièrement jaunes	30
	Fleurs à disque jaune ou rougeâtre et à rayons d'une autre couleur	31
30	Plus de 10 demi-fleurons; fleurs grandes et peu nombreuses . . . . CCXLIX. Inula.	
	4-8 demi-fleurons; petites fleurs très-rapprochées . . . . . . CCXLIV. Solidago.	

31	Demi-fleurons linéaires-filiformes. . . . . CCXLIII. ERIGERON.	
	Demi-fleurons oblongs, un peu élargis . . . . CCXLV. ASTER.	
32	Involucre simple ou caliculé	33
	Involucre à 2 rangs de folioles égales. . . . . CCXLVIII. DORONICUM.	
33	Tige feuillée	34
	Hampe écailleuse; feuilles toutes radicales, en cœur arrondi . . CCXXXV. TUSSILAGO.	
34	Involucre caliculé. . . CCXLVI. SENECIO.	
	Involucre simple, à folioles égales. . . . . CCXLVII. CINERARIA.	
35	Involucre à folioles imbriquées	36
	Involucre à folioles égales, disposées sur 1 ou 2 rangs	41
36	Folioles à recouvrement serré	37
	Folioles extérieures lâches ou réfléchies . . . . CCLXIV. HELIANTHUS.	
37	Demi-fleurons nombreux, oblongs; involucre hémisphérique	38
	Demi-fleurons peu nombreux, ovales ou arrondis; involucre ovale ou oblong . . . . CCLIV. ACHILLÆA.	
38	Réceptacle nu	39
	Réceptacle garni de paillettes	40
39	Réceptacle plan ou un peu hémisphérique . . . . CCLI. CHRYSANTHEMUM.	
	Réceptacle allongé et conique . . . . CCLII. MATRICARIA.	
40	Fleurs à rayons blancs . CCLIII. ANTHEMIS.	
	Fleurs entièrement jaunes. CCLV. BUPHTALMUM.	
41	Feuilles plus ou moins nombreuses sur la tige .	42
	Feuilles toutes radicales. . . CCL. BELLIS.	
42	Fleurs à disque jaune ou rougeâtre	43
	Fleurs à disque noir, ordinairement allongé . . . . CCLXV. RUDBECKIA.	
43	Involucre à folioles planes et disposées sur 2 rangs	44
	Involucre à folioles pliées en carène et disposées sur 1 seul rang . . . . CCLIX. MADIA.	

44 { Demi-fleurons à 2-3 lobes . . . . CCLVIII. GAILLARDIA.
Demi-fleurons simplement denticulés, non lobés . . . . CCLVI. CALENDULA.

45 { Involucre caliculé ou à folioles disposées sur 1 seul rang 46
Involucre à folioles imbriquées ou disposées sur 2-3 rangs. 49

46 { Involucre caliculé. 47
Involucre à folioles disposées sur 1 seul rang . 48

47 { Involucre à calicule appliqué et membraneux. . . . . CCLX. COREOPSIS.
Involucre à calicule vert et réfléchi . . . . CCLIII. DAHLIA.

48 { Feuilles oblongues, entières; involucre à folioles libres . . . . . . CCLIX. MADIA.
Feuilles pennées; involucre à folioles soudées . . . . CCLXI. TAGETES.

49 { Feuilles entières ou du moins n'étant pas découpées en segments linéaires 50
Feuilles 1-2 fois et très-profondément pennatiséquées, à segments linéaires . . . . CCLVII. COSMOS.

50 { Involucre à écailles foliacées, au moins les extérieures. 51
Involucre à écailles arrondies et bordées de noir. . . . . CCLXII. ZINNIA.

51 { Involucre à folioles véritablement imbriquées . 52
Involucre à folioles disposées sur 2 rangs . . . . CCLXV. RUDBECKIA.

52 { Feuilles pétiolées. . CCLXIV. HELIANTHUS.
Feuilles largement connées à la base. . . . . CCLXVI. SILPHIUM.

56e F. — LOBÉLIACÉES.

1 { Tige herbacée. . . . CCLXXV. LOBELIA.
Tige sous-ligneuse. CCLXXVI. SIPHOCAMPYLOS.

57e F. — CAMPANULACÉES.

1 { Corolle à tube très-étroit . . . . CCLXXVII. TRACHELIUM.
Corolle campanulée. CCLXXVIII. CAMPANULA.

58e F. — ÉRICINÉES.

1 { Corolle en grelot ovale, oblong ou cylindrique. 2
Corolle campanulée, en entonnoir, en coupe ou à 5 segments profonds 5

2 { 10 étamines; corolle à 5 dents. 3
8 étamines; corolle à 4 dents. . . . . CCLXXXI. MENZIESIA.

3 { Fruit charnu ou paraissant charnu à la maturité. 4
Fruit capsulaire. . CCLXXX. ANDROMEDA.

4 { Fruit véritablement charnu, globuleux, tuberculeux, semblable à une fraise . . . . CCLXXIX. ARBUTUS.
Fruit en réalité capsulaire, ne paraissant charnu que parce qu'il est enveloppé par les lobes développés du calice. CCLXXXII. GAULTHERIA.

5 { Grandes fleurs; arbrisseaux ou arbustes dressés. 6
Petites fleurs; sous-arbrisseaux buissonnants . . . . CCLXXX. ANDROMEDA.

6 { Corolle irrégulière, profondément divisée . . 7
Corolle régulière, courtement dentée. . . . . CCLXXXV. KALMIA.

7 { Feuilles persistantes; 10 étamines (rarement 6-9). . . . CCLXXXIII. RHODODENDRON.
Feuilles caduques; 5 étamines. . . . . CCLXXXIV. AZALEA.

59e F. — AQUIFOLIACÉES.

CCLXXXVI. ILEX.

60e F. — ÉBÉNACÉES.

CCLXXXVII. DIOSPYROS.

61e F. — JASMINÉES.

1 { Fleurs ayant calice et corolle. 2
Fleurs n'ayant ni calice ni corolle. . . . . CCXCII. FRAXINUS.

2 { Feuilles composées 3
  { Feuilles simples 4

3 { Corolle monopétale. CCLXXXVIII. JASMINUM.
  { Corolle polypétale . . . . CCXCI. ORNUS.

4 { Fleurs blanches, verdâtres, lilas ou rougeâtres . 5
  { Fleurs jaunes . . CCLXXXVIII. JASMINUM.

5 { Corolle monopétale 6
  { Corolle polypétale, à 4 pétales soudés par paires.
  { . . . . CCXCIV. FONTANESIA.

6 { Corolle à tube court, presque en roue . . . 7
  { Corolle en soucoupe, à tube parfaitement distinct 9

7 { Corolle divisée en lobes ou segments courts. . 8
  { Corolle divisée en lanières linéaires et allongées. . . . . CCXCV. CHIONANTHUS.

8 { Fruit à noyau dur et osseux. . CCXC. OLÆA.
  { Fruit à noyau mince et fragile. . . . . .
  { . . . . CCXCIII. PHILLYREA.

9 { Fruit charnu. . . . CCXCVI. LIGUSTRUM.
  { Fruit capsulaire, presque ligneux . . . . .
  { . . . . CCLXXXIX. SYRINGA.

62e F. — POLÉMONIACÉES.

1 { Corolle campanulée, en soucoupe ou en entonnoir 2
  { Corolle en roue . . CCXCVII. POLEMONIUM.

2 { Corolle en soucoupe ou en entonnoir. . . . 3
  { Corolle campanulée; tige longuement grimpante . . . . CCC. COBÆA.

3 { Feuilles entières ou à peine denticulées . . .
  { . . . . CCXCVIII. PHLOX.
  { Feuilles profondément pennatiséquées . . .
  { . . . . CCXCIX. GILIA.

63e F. — PRIMULACÉES.

1 { Tige feuillée 2
  { Feuilles toutes radicales. 3

2 { Fleurs jaunes ou blanches. CCCIV. LYSIMACHIA.
  { Fleurs bleues, passant au rouge. . . . . .
  { . . . . CCCV. ANAGALLIS.

3 Corolle à segments renversés en arrière . . . 4
Corolle à segments dressés ou étalés . . . .
. . . . CCCIII. Primula.

4 Hampes uniflores ; racine tuberculeuse . . .
. . . . CCCI. Cyclamen.
Hampes multiflores; racine fibreuse . . . .
. . . . CCCII. Dodecatheon.

64e F. — APOCYNÉES.

1 Plantes herbacées ou sous-ligneuses; feuilles opposées. 2
Arbrisseau à suc laiteux; feuilles verticillées 3 à 3. . . . . CCCVII. Nerium.

2 Fleurs en ombelle . . CCCVIII. Asclepias.
Fleurs solitaires et pédonculées à l'aisselle des feuilles . . . . CCCVI. Vinca.

65e F. — GENTIANÉES.

1 Feuilles trifoliolées . CCCIX. Menyanthes.
Feuilles entières. . . . CCCX. Gentiana.

66e F. — CONVOLVULACÉES.

1 Segments du calice offrant sur le dos, près du sommet, une pointe herbacée . . . . .
. . . . CCCXII. Ipomæa.
Segments du calice sans pointe sur le dos . .
. . . . CCCXI. Convolvulus.

67e F. — SOLANÉES.

1 Corolle en roue, à tube court 2
Corolle en coupe, entonnoir, trompette ou massue 6

2 Corolle à segments égaux; étamines égales . . 3
Corolle à segments un peu inégaux; étamines inégales, penchées . CCCXIV. Verbascum.

3 Calice sans développement considérable après la floraison 4
Calice renflé en vessie très-ample et enveloppant entièrement le fruit après la floraison . . .
. . . . CCCXXI. Physalis.

4 { Fleurs blanches, roses ou violettes 5
Fleurs jaunes . . CCCXXIV. LYCOPERSICUM.

5 { Anthères s'ouvrant au sommet par 2 trous; baie charnue et insipide . CCCXXII. SOLANUM.
Anthères s'ouvrant longitudinalement; baie sèche, à saveur très-forte. CCCXXIII. CAPSICUM.

6 { Tige herbacée 7
Tige ligneuse ou sous-ligneuse. 11

7 { Calice à 5 lobes, dents ou segments non spatulés. 8
Calice à segments spatulés. CCCXVI. PETUNIA.

8 { Feuilles non linéaires, à limbe élargi. 9
Feuilles linéaires. CCCXVIII. NIEREMBERGIA.

9 { Corolle en entonnoir ou en coupe, à lobes bien marqués. 10
Corolle très-grande, en forme de trompette, plissée en philtre, à lobes brusquement acuminés. . . . . CCCXIII. DATURA.

10 { Corolle en coupe hémisphérique; calice à segments en cœur . . . . CCCXX. ATROPA.
Corolle en entonnoir, à tube très-marqué; calice à segments inégaux, non en cœur . . . . CCCXV. NICOTIANA.

11 { Corolle en entonnoir ou en trompette; fleurs jamais rouges 12
Corolle en massue; fleurs rouges . . . . CCCXVII. HABROTAMNUS.

12 { Corolle en entonnoir, petite ou moyenne . . 13
Corolle très-grande, en forme de trompette, plissée en philtre, à 5 lobes brusquement acuminés. . . . . . . CCCXIII. DATURA.

13 { Fleurs d'un violet clair, rarement blanches; tige à rameaux souvent épineux. CCCXIX. LYCIUM.
Fleurs jaunes; tige jamais épineuse . . . . CCCXV. NICOTIANA.

68e F. — BORRAGINÉES.

1 { Tige entièrement herbacée. 2
Tige ligneuse, au moins à la base. . . . . CCCXXX. HELIOTROPIUM.

2 Corolle à gorge munie d'écailles ou d'appendices. 3
Corolle à gorge dépourvue d'écailles et d'appendices . . . . CCCXXIX. PULMONARIA.

3 Corolle à limbe étalé. 4
Corolle à limbe dressé. CCCXXV. SYMPHYTUM.

4 Plantes hérissées de poils raides 5
Plantes non hérissées de poils raides . . . . CCCXXVIII. CYNOGLOSSUM.

5 Ecailles de la gorge munies au sommet d'un pinceau de poils . . CCCXXVI. ANCHUSA.
Ecailles de la gorge entièrement glabres. . . . . CCCXXVII. BORRAGO.

69e F. — HYDROPHYLLÉES.

1 Fleurs en grappes scorpioïdes . . . . CCCXXXII. PHACELIA.
Fleurs n'étant pas disposées en grappes scorpioïdes. . . . CCCXXXI. NEMOPHILA.

70e F. — VERBÉNACÉES.

1 Etamines incluses ; feuilles n'étant jamais composées-digitées. . CCCXXXIII. VERBENA.
Etamines saillantes ; feuilles composées-digitées. . . . . CCCXXXIV. VITEX.

71e F. — LABIÉES.

1 2 étamines 2
4 étamines, dont 2 plus grandes 4

2 Tige herbacée ou sous-ligneuse seulement à la base 3
Arbrisseau à rameaux ligneux . . . . CCCXXXVII. ROSMARINUS.

3 Corolle à lèvre supérieure linéaire. . . . . CCCXXXVI. MONARDA.
Corolle à lèvre supérieure cylindrique, en voûte ou en faulx. . . . CCCXXXV. SALVIA.

4 Arbrisseaux ou sous-arbrisseaux à rameaux entièrement ligneux 5
Tige entièrement herbacée ou sous-ligneuse seulement à la base 7

5 { Sous-arbrisseaux; fleurs petites, blanches ou d'un rose pâle 6
Arbrisseaux; fleurs grandes, jaunes ou aurore vif. . . . . . . CCCXLVIII. PHLOMIS.

6 { Calice barbu à la gorge; feuilles pubescentes . . . . CCCXL. THYMUS.
Calice non barbu à la gorge; feuilles glabres, luisantes et coriaces. CCCXLII. SATUREIA.

7 { Corolle à peu près régulière, à 4 ou 5 lobes . . 8
Corolle très-irrégulière, à 2 lèvres bien marquées. 9

8 { Corolle à 4 lobes. . CCCXXXVIII. MENTHA.
Corolle à 5 lobes. . . CCCXLII. SATUREIA.

9 { Etamines toutes dressées. 10
Etamines inférieures penchées sur la lèvre inférieure de la corolle. 17

10 { Calice plutôt tubuleux ou campanulé qu'à 2 lèvres 11
Calice à 2 lèvres plus ou moins marquées . . 14

11 { Lèvre inférieure de la corolle à 3 lobes bien marqués 12
Lèvre inférieure à 1 seul lobe échancré, les latéraux remplacés par 2 petites dents . . . . CCCXLV. LAMIUM.

12 { Fleurs disposées autrement qu'en épi unilatéral. 13
Fleurs disposées en épi unilatéral. . . . . CCCXLI. HYSSOPUS.

13 { Lèvre inférieure de la corolle à lobes latéraux réfléchis. . . . . . CCCXLVI. STACHYS.
Lèvre inférieure à lobes latéraux non réfléchis. . . . . . . CCCXXXIX. ORIGANUM.

14 { L'une des lèvres du calice, ou toutes deux, à segments ou à dents 15
Calice ayant ses deux lèvres entières. . . . . CCCXLIX. SCUTELLARIA.

15 { Calice n'étant ni membraneux ni enflé . . . 16
Calice membraneux, enflé, très-ample . . . . CCCXLVIII. MELITTIS.

16 Étamines parallèles et également écartées jusque sous la lèvre supérieure de la corolle. . . . . CCCXLIV. DRACOCEPHALUM.
Etamines plus écartées à la base et rapprochées par le sommet sous la lèvre supérieure de la corolle . . . . . . CCCXLIII. MELISSA.

17 Feuilles linéaires-lancéolées ; fleurs bleues ou violacées. . . . . . CCCL. LAVANDULA.
Feuilles ovales ou ovales-arrondies ; fleurs blanches ou purpurines . . CCCLI. OCYMUM.

72e F. — BIGNONIACÉES.

1 Calice beaucoup plus court que la corolle . . . . CCCLII. BIGNONIA.
Calice beaucoup plus grand que la corolle . . . . CCCLIII. ECCREMOCARPUS.

73e F. — PERSONNÉES.

1 4 étamines 2
2 étamines. . . . . . CCCLXV. VERONICA.

2 Base de la corolle toute renfermée dans le calice. 3
Base de la corolle formant une saillie quelconque. 10

3 Calice à 5 sépales, segments ou dents 4
Calice à 4 petites dents. CCCLXIV. BUDDLEIA.

4 Tige ligneuse au moins à la base 5
Tige entièrement herbacée 7

5 Sous-arbrisseau à tige grimpante, ligneuse seulement à la base ; fleurs roses ou rougeâtres . 6
Arbre élevé ; fleurs bleues. CCCLX. PAULOWNIA.

6 Calice à segments foliacés, un peu en cœur. . . . . CCCLVIII. LOPHOSPERMUM.
Calice à segments lancéolés, non foliacés . . . . CCCLVII. MAURANDIA.

7 Feuilles opposées 8
Feuilles alternes . . . CCCLIV. DIGITALIS.

8 Calice à 5 dents ou segments 9
Calice à 5 sépales . . CCCLV. PENTSTEMON.

9 Lèvre inférieure de la corolle à lobes tous réfléchis et appliqués contre le tube . . . . CCCLVI. Chelone.
Lèvre inférieure à lobes étalés, ou les extérieurs réfléchis, mais non appliqués contre le tube . . . . . . CCCLIX. Mimulus.

10 Saillie de la corolle en forme de talon obtus. 11
Saillie de la corolle prolongée en éperon conique-linéaire . . . CCCLXIII. Linaria.

11 Lèvre supérieure de la corolle à 3 lobes repliés l'un sur l'autre . . CCCLXII. Collinsia.
Lèvre supérieure de la corolle à 3 lobes non repliés l'un sur l'autre . . . . CCCLXI. Antirrhinum.

74e F. — ACANTHACÉES.

CCCLXVI. Acanthus.

75e F. — PLOMBAGINÉES.

1 Feuilles toutes radicales. 2
Tige munie de feuilles. CCCLXVII. Plumbago.

2 Hampe rameuse. . . CCCLXVIII. Statice.
Hampe simple. . . . CCCLXIX. Armeria.

76e F. — NYCTAGINÉES.

CCCLXX. Nyctago.

77e F. — AMARANTACÉES.

1 Fleurs en tête globuleuse ou en crête ondulée. 2
Fleurs en longues panicules dressées ou pendantes . . . . CCCLXXI. Amaranthus.

2 Fleurs en tête globuleuse . . . . CCCLXXII. Gomfrena.
Fleurs en crête ondulée. CCCLXXIII. Celosia.

78e F. — CHÉNOPODÉES.

1 Fruit sec 2
Fruit en forme de baie rouge et semblable à une fraise à la maturité. CCCLXXV. Blitum.

2 { Fleurs monoïques ou dioïques 3
Etamines et ovaire réunis dans chaque fleur . 4

3 { Fleurs monoïques . CCCLXXVII. Atriplex.
Fleurs dioïques . . CCCLXXVIII. Spinacia.

4 { Graines toutes placées horizontalement dans la fleur 5
Graines toutes ou presque toutes placées verticalement. . . . . CCCLXXV. Blitum.

5 { Plante inodore; feuilles glabres . . . . CCCLXXVI. Beta.
Plante aromatique; feuilles pubescentes. . . . . CCCLXXIV. Chenopodium.

79e F. — PHYTOLACÉES.

CCCLXXIX. Phytolacca.

80e F. — POLYGONÉES.

1 { Périanthe calicinal 2
Périanthe pétaloïdal. CCCLXXXII. Polygonum.

2 { Feuilles arrondies, à nervures palmées . . . . CCCLXXXI. Rheum.
Feuilles lancéolées, hastées ou sagittées, à nervures pennées . . . CCCLXXX. Rumex.

81e F. — THYMÉLÉES.

CCCLXXXIII. Daphne.

82e F. — LAURINÉES.

CCCLXXXIV. Laurus.

83e F. — ÉLÉAGNÉES.

1 { Fleurs dioïques. . CCCLXXXVI. Hypophae.
Etamines et ovaire réunis dans chaque fleur . . . . CCCLXXXV. Eleagnus.

84e F. — ARISTOLOCHIDÉES.

CCCLXXXVII. Aristolochia.

85e F. — EUPHORBIACÉES.

1 { Plantes herbacées ou sous-ligneuses seulement à la base. 2
Arbrisseau toujours vert. . . . . CCCLXXXVIII. Buxus.

2 { Feuilles très-grandes, glabres, peltées, palmatinervées, à 5-7 lobes. . . CCCXC. RICINUS.
Feuilles cotonneuses, sinuées sur les bords . . . . CCCLXXXIX. CROTON.

86e F. — URTICÉES.

1 { Tige non grimpante 2
Tige grimpante . . . CCCXCIII. HUMULUS.

2 { Feuilles digitées . . . CCCXCII. CANNABIS.
Feuilles simples, ovales, dentées . . . . CCCXCI. URTICA.

87e F. — ARTOCARPÉES.

1 { Arbres sans épines 2
Arbres à rameaux épineux . . . . CCCXCVI. MACLURA.

2 { Fleurs précédant les fruits 3
Fleurs renfermées dans les fruits . . . . CCCXCVII. FICUS.

3 { Arbres à suc laiteux. CCCXCV. BROUSSONETIA.
Arbres sans suc laiteux. . CCCXCIV. MORUS.

88e F. — ULMACÉES.

1 { Fruit capsulaire, aplati, entouré d'une aile membraneuse . . . . . CCCXCVIII. ULMUS.
Fruit charnu, arrondi . . CCCXCIX. CELTIS.

89e F. — JUGLANDÉES.

CCCC. JUGLANS.

90e F. — AMENTACÉES.

1 { Fleurs monoïques. 2
Fleurs dioïques 8

2 { Chatons globuleux 3
Chatons cylindriques ou linéaires, allongés . . 4

3 { Feuilles à nervures palmées . . . . CCCCVII. PLATANUS.
Feuilles à nervures pennées . CCCCIII. FAGUS.

4 Chatons pendants 5
Chatons dressés . . . . CCCCIV. Castanea.

5 Fleurs carpellées non disposées en cônes lâches. 6
Fleurs carpellées disposées en cônes lâches, formés d'écailles membraneuses . . . . CCCCV. Carpinus.

6 Fleurs carpellées solitaires, agrégées, mais non en chatons 7
Fleurs carpellées disposées en chatons, aussi bien que les fleurs à étamines . CCCCVI. Betula.

7 Fleurs à étamines en chatons serrés; fruit entouré d'un involucre foliacé. . . . . CCCCI. Corylus.
Fleurs à étamines en chatons grêles et interrompus; fruit entouré seulement à la base d'une coupe hémisphérique, écailleuse et dure. . . . . CCCCII. Quercus.

8 Feuilles sessiles ou à court pétiole . . . . CCCCIX. Salix.
Feuilles toujours longuement pétiolées . . . . CCCCVIII. Populus.

91e F. — CONIFÈRES.

1 Feuilles linéaires 2
Feuilles à limbe élargi, cunéiforme à la base, bilobé au sommet. . CCCCXVIII. Ginkgo.

2 Fleurs monoïques; fruit formé d'écailles imbriquées ou soudées 3
Fleurs dioïques; fruit en forme de baie charnue . 8

3 Feuilles fasciculées ou éparses, étalées ou dressées, mais non imbriquées 4
Feuilles étroitement imbriquées et pressées contre les rameaux 7

4 Feuilles raides, persistantes. 5
Feuilles molles, tombant à l'automne . . . . CCCCX. Larix.

5 Feuilles éparses ou fasciculées, mais non entourées d'une gaîne à la base 6
Feuilles réunies par petits faisceaux de 2-5 entourés d'une gaîne à la base . . . . CCCCXIII. Pinus.

6 Feuilles solitaires, non fasciculées . . . . CCCCXI. Abies.
Feuilles fasciculées . . . CCCCXII. Cedrus.

7 Ecailles serrées, mucronées vers leur milieu, contenant chacune plus de 2 graines à la base . . . . . CCCCXIV. Cupressus.
Ecailles à la fin ouvertes, mucronées un peu au dessous du sommet, ne contenant chacune que 2 graines à la base . CCCCV. Thuya.

8 Arbrisseaux à feuilles piquantes; baies globuleuses, noirâtres ou rousses, à 3 graines . . . . CCCCXVI. Juniperus.
Arbre à feuilles non piquantes; baies ouvertes au sommet, rouges, ne contenant que 1 graine. . . . . CCCCXVII. Taxus.

92e F. — ASPARAGÉES.

1 Tige herbacée; feuilles non épineuses . . . 2
Tige sous-ligneuse; feuilles terminées en pointe épineuse . . . . . CCCCXXI. Ruscus.

2 Feuilles filiformes, réunies en petits faisceaux . . . . CCCCIX. Asparagus.
Feuilles ovales ou oblongues, non fasciculées . . . . CCCCXX. Convallaria.

93e F. — AROIDÉES.

1 Spathe en forme de capuchon . . . . CCCCXXII. Arum.
Spathe en forme de cornet ouvert en dessus . . . . CCCCXXIII. Calla.

94e F. — BROMÉLIACÉES.

1 Feuilles très-charnues, à fortes épines; hampe sans couronne de feuilles. CCCCXXV. Agave.
Feuilles médiocrement charnues, à petites épines; hampe couronnée de feuilles. . . . . CCCCXXIV. Bromelia.

95e F. — CANNÉES.

CCCCXXVI. Canna.

96e F. — AMARYLLIDÉES.

1 | Périanthe dépourvu de couronne à la gorge. . 2
| Périanthe offrant à la gorge une couronne pétaloïdale 5

2 | Petites fleurs pendantes ; étamines égales . . 3
| Fleurs dressées ou étalées ; étamines inégales . 4

3 | Périanthe à 6 segments égaux et de même forme. . . . . CCCCXXXI. Leucoium.
| Périanthe à 6 segments inégaux et de forme différente, les 3 extérieurs plus longs et lancéolés, les 3 intérieurs plus courts et échancrés . . . . CCCCXXXII. Galanthus.

4 | Périanthe à divisions égales ou peu inégales ; racine bulbeuse . CCCCXXVII. Amaryllis.
| Périanthe à divisions inégales, les 2 intérieures plus étroites ; racine fibreuse, à fibres renflées . . . CCCCXXIX. Alstroemeria.

5 | Couronne pétaloïdale enfermant les étamines et non soudée avec leurs filets . . . . CCCCXXX. Narcissus.
| Couronne pétaloïdale soutenant les filets des étamines et les réunissant . . . . CCCCXXVIII. Pancratium.

97e F. — LILIACÉES.

1 | Feuilles n'étant nullement épineuses. 2
| Feuilles à pointe épineuse . . . . CCCCXXXVII. Yucca.

2 | Fleurs solitaires, en panicules, verticilles, grappes ou épis 3
| Fleurs en capitules ou ombelles simples, de 20 à 200 fleurs. 16

3 | Segments de la corolle libres ou faiblement soudés 4
| Segments de la corolle sensiblement soudés en grelot ou en un tube plus ou moins long. . 12

4 | Fleurs régulières, non déchiquetées 5
| Fleurs très-irrégulières, déchiquetées en longues lanières . . . CCCCXLV. Muscari.

5 { Pétales sans marque particulière sur l'onglet . 6
Pétales à onglet marqué d'un caractère particulier 11

6 { Tige ou hampe non terminée par un bouquet de feuilles 7
Hampe terminée par un bouquet de feuilles . . . . CCCCXXXIX. EUCOMIS.

7 { Tige ou hampe portant plusieurs fleurs . . . 8
Hampe uniflore . . . . CCCCXXXIII. TULIPA.

8 { Feuilles toutes radicales : pétales non marqués en dedans d'un sillon longitudinal. . . . 9
Tige feuillée ; pétales marqués d'un long sillon. . . . . CCCCXXXV. LILIUM.

9 { Etamines toutes, ou au moins 3, à filets dilatés. 10
Etamines toutes à filets linéaires, non dilatés . . . . CCCCXXXVIII. SCILLA.

10 { Etamines droites, non courbées sur l'ovaire . . . . CCCCXL. ORNITHOGALUM.
Etamines courbées en voûte sur l'ovaire. . . . . CCCCXLI. ASPHODELUS.

11 { Onglet creusé d'une fossette nectarifère : feuilles vertes . . . . CCCCXXXIV. FRITILLARIA.
Onglet offrant 2 dents saillantes ; feuilles marquées de taches d'un brun rougeâtre . . . . CCCCXXXVII. ERYTHRONIUM.

12 { Corolle à segments plus ou moins ouverts . . 13
Corolle en grelot, à 6 petites dents . . . . CCCCXLV. MUSCARI.

13 { Etamines droites, insérées à la gorge ou au milieu du tube. 14
Etamines inclinées ou arquées, partant du fond du tube 15

14 { Tige feuillée ; étamines insérées à l'entrée du tube . . . . . CCCCXLVI. POLYANTHES.
Feuilles toutes radicales ; étamines insérées au milieu du tube. . . . . CCCCXLIV. HYACINTHUS.

15 { Feuilles pétiolées, à nervures convergentes. . . . . CCCCXLVIII. FUNKIA.
Feuilles non pétiolées, à nervures parallèles . . . . CCCCXLVII. HEMEROCALLIS.

16 Fleurs petites, blanchâtres, purpurines ou jaunes, à odeur pénétrante, à segments libres . . . . CCCCXLII. ALLIUM.
Fleurs grandes, bleues ou blanches, inodores, à segments soudés en tube à la base . . . . CCCCXLIII. AGAPANTHUS.

98e F. — COLCHICACÉES.

1 Feuilles toutes radicales. 2
Tige feuillée . . . CCCCXLIX. VERATRUM.

2 Périanthe formé de 6 pétales à onglet . . . 3
Périanthe à long tube et s'ouvrant en une cloche à 6 segments . . . CCCCLII. COLCHICUM.

3 Style unique, à 3 stigmates. . . . . CCCCL. BULBOCODIUM.
3 longs styles. . . . CCCCLI. MERENDERA.

99e F. — IRIDÉES.

1 Styles non élargis en forme de pétales. . . . 2
Styles élargis en forme de pétales . . . . CCCCLIV. IRIS.

2 Tige portant simultanément ou successivement plusieurs fleurs ; périanthe irrégulier . . 3
Hampe toujours uniflore ; périanthe régulier . . . . CCCCLIII. CROCUS.

3 Feuilles plissées ; segments du périanthe très-différents de forme . . CCCCLV. TIGRIDIA.
Feuilles non plissées ; segments du périanthe de forme peu différente, irréguliers surtout en grandeur . . . CCCCLVI. GLADIOLUS.

100e F. — COMMÉLINÉES.

1 Pétales onguiculés ; fleurs sortant d'une spathe. . . . . CCCCLVII. COMMELINA.
Pétales sans onglet ; fleurs accompagnées de bractées foliacées . CCCCLVIII. TRADESCANTIA.

101e F. — ALISMACÉES.

1 Feuilles n'étant jamais sagittées . . . . . .
Feuilles sagittées . . CCCCLX. SAGITTARIA.

2 { Feuilles pétiolées, à nervures convergentes . . . . CCCCLXI. **Alisma.**
Feuilles linéaires-lancéolées, non pétiolées, à nervures parallèles . CCCCLIX. **Butomus.**

102e F. — PONTÉDÉRIACÉES.

CCCCLXII. **Pontederia.**

103e F. — CYPÉRACÉES.

CCCCLXIII. **Cyperus.**

104e F. — GRAMINÉES.

1 { Chaume mince, herbacé ; feuilles étroites ou médiocrement larges 2
Chaume épais, consistant, élevé, à larges feuilles. 12

2 { Feuilles unicolores, vertes ou glauques . . . 3
Feuilles rayées de vert et de blanc . . . . CCCCLXV. **Phalaris.**

3 { Glumes ne contenant que 1 seule fleur . . . 4
Glumes renfermant 2 fleurs ou plus 6

4 { Epillets tous distinctement pédicellés. . . . 5
Epillets sessiles sur les dents d'un axe échancré . . . . . . CCCCLXXII. **Hordeum.**

5 { Glumes très-inégales, non comprimées en carène ailée . . . . CCCCLXIV. **Panicum.**
Glumes presque égales, comprimées en carène ailée . . . . . CCCCLXV. **Phalaris.**

6 { Epillets distinctement pédicellés 7
Epillets sessiles sur un axe échancré 9

7 { Glumelles mutiques ou à arête courte et droite. 8
Glumelle inférieure portant sur son dos une arête longue et genouillée . . . . CCCCLXVI. **Avena.**

8 { Glumelles mutiques : épillets gros, tremblotants, longuement pédonculés. CCCCLXVIII. **Briza.**
Glumelle à courte arête : épillets petits, en panicule droite et serrée. CCCCLXIX. **Festuca.**

9 Epillets munis de 2 glumes. 10
Epillets munis de 1 seule glume (1) . . . . CCCCLXXIII. LOLIUM.

10 Epillets solitaires dans chaque échancrure de l'axe 11
Epillets réunis 3 à 3 dans chaque échancrure . . . . CCCCLXXII. HORDEUM.

11 Longues arêtes à la base des épillets . . . . CCCCLXXI. SECALE.
Absence de longues arêtes à la base des épillets. . . . . CCCCLXX. TRITICUM.

12 Chaume ligneux, se couronnant très-rarement de fleurs . . . . . CCCCLXVII. ARUNDO.
Chaume herbacé, fleurissant tous les ans; fleurs monoïques. . . . . CCCCLXXIV. ZEA.

(1) Le supérieur de l'épi en a seul quelquefois deux.

IIIe Partie. — CLEF DES ESPÈCES.

1re F. — RENONCULACÉES.

I. Adonis . . . . . . A. *autumnalis* (1).

II. Ranunculus.

1 { Anthères jaunes ou blanches; fleurs de moyenne grandeur. 2
Anthères d'un violet à la fin noirâtre ; grandes fleurs. . . . . R. *Asiaticus* (3).

2 { Fleurs jaunes 3
Fleurs blanches. . . . R. *aconitifolius* (2).

3 { Plantes sans stolons rampants et radicants . . 4
Plantes à stolons rampants et radicants . . . . R. *repens* (4).

4 { Racine à collet renflé en bulbe. R. *bulbosus* (5).
Racine à collet non renflé en bulbe. R. *acris* (6).

III. Hepatica . . . . H. *triloba* (7).

IV. Anemone.

1 { Hampe uniflore 2
Hampe ou tige portant plusieurs fleurs . . . 5

2 { Racine tuberculeuse 3
Racine fibreuse 4

3 Pétales velus en dehors . . A. *coronaria* (**8**).
Pétales glabres en dehors. . A. *hortensis* (**9**).

4 Pétales glabres en dehors . A. *nemorosa* (**12**).
Pétales pubescents en dehors. A. *sylvestris* (**13**).

5 Tige portant 2-3 collerettes foliacées. . . . . A. *Japonica* (**10**).
Hampe portant 1 seule collerette . . . . A. *narcissiflora* (**11**).

V. Thalictrum.

1 Ramifications du pétiole munies de stipelles à leur naissance . . T. *aquilegifolium* (**14**).
Absence de stipelles . . . T. *glaucum* (**15**).

VI. Clematis.

1 Tige sous-ligneuse et sarmenteuse 2
Tige herbacée, non sarmenteuse 6

2 Fleurs dépourvues d'un involucre particulier . 3
Fleurs munies d'un involucre à 5 lobes inégaux. . . . . C. *Balearica* (**17**).

3 Fleurs blanches ou jaunâtres 4
Fleurs rouges, roses, violettes, bleues ou mêlées de blanc et de violet 5

4 Fleurs blanches, en panicule. C. *flammula* (**16**).
Fleurs d'un jaune blanchâtre et verdâtre, non en panicule . . . . . C. *aristata* (**18**).

5 Fleurs bleues, violettes, rouges ou roses, toujours unicolores . . . . C. *viticella* (**19**).
Fleurs mêlées de blanc et de violet . . . . C. *bicolor* (**20**).

6 Feuilles composées 7
Feuilles très-entières . . C. *integrifolia* (**23**).

7 Fleurs bleues . . . . . . C. *tubulosa* (**21**).
Fleurs d'un blanc jaunâtre . . C. *recta* (**22**).

VII. Caltha . . . . . . C. *palustris* (**24**).

VIII. Trollius.

1 Fleurs globuleuses, d'un jaune un peu verdâtre. . . . . T. *Europæus* (**25**).
Fleurs un peu ouvertes, d'un jaune orangé. . . . . T. *Asiaticus* (**26**).

IX. HELLEBORUS.

1 { Fleurs vertes. . . . . . . H. *viridis* (27).
Fleurs d'un beau blanc rosé . . H. *niger* (28).

X. ERANTHIS. . . . . . E. *hyemalis* (29).

XI. NIGELLA . . . . . N. *Damascena* (30).

XII. AQUILEGIA.

1 { Fleurs d'un rouge safrané, vertes sur les bords. 2
Fleurs tout autres . . . . . A. *vulgaris* (31).

2 { Tige grêle, diffuse ; carpelles non ailés . . . . A. *Canadensis* (32).
Tige droite, élancée ; carpelles ailés . . . . A. *Skinneri* (33).

XIII. DELPHINIUM.

1 { Racine annuelle ; pétales soudés 2
Racine vivace ; pétales libres 3

2 { Bractées beaucoup plus courtes que les pédicelles. . . . . D. *consolida* (34).
Bractées égalant ou dépassant les pédicelles. . . . . D. *Ajacis* (35).

3 { Fleurs d'un bleu foncé, quelquefois blanches . 4
Fleurs d'un bleu d'azur 5

4 { Pétales bifides, les inférieurs à barbe roussâtre. . . . . D. *elatum* (36).
Pétales entiers, sans barbe roussâtre . . . . D. *grandiflorum* (37).

5 { Tige couverte de poils allongés, roussâtres, étalés. . . . . D. *fissum* (39).
Tige pubescente au sommet. D. *azureum* (38).

XIV. ACONITUM.

1 { Fleurs à casque hémisphérique ou en croissant. 2
Fleurs à casque conique . A. *Japonicum* (42).

2 { Casque hémisphérique ; pédoncules toujours dressés. . . . . A. *napellus* (40).
Casque en croissant ; pédoncules à la fin étalés-divariqués. . . . A. *paniculatum* (41).

XV. ACTÆA. . . . . . . A. *spicata* (43).

XVI. Pæonia.

1 Tige sous-ligneuse et persistante 2
Tige herbacée et annuelle 3

2 Fleurs doubles ou semi-doubles, non tachées sur l'onglet. . . . . P. *Moutan* (44).
Fleurs simples ; pétales d'un beau blanc, marqués sur l'onglet d'une grande tache pourpre ou violacée. . . . P. *papaveracea* (45).

3 Carpelles velus 4
Carpelles glabres . . . . P. *albiflora* (49).

4 Tige verte 5
Tige rougeâtre. . . . . P. *corallina* (46).

5 Feuilles à segments ovales-oblongs . . . . P. *officinalis* (47).
Feuilles à segments linéaires. P. *tenuifolia* (48).

2e F. — BERBÉRIDÉES.

XVII. Berberis . . . . B. *vulgaris* (50).

XVIII. Mahonia.

1 Tige droite ; feuilles d'un vert foncé en dessus. . . . . M. *aquifolia* (51).
Tige étalée et rampante ; feuilles d'un vert bleuâtre en dessus . . . M. *repens* (52).

XIX. Epimedium.

1 Pétales plus longs que les sépales correspondants. 2
Pétales plus courts que les sépales qui leur correspondent . . . . . . E. *alpinum* (53).

2 Fleurs d'un beau violet . E. *violaceum* (54).
Fleurs d'un blanc mêlé de lilas . . . . E. *macranthum* (55).

3e F. — MAGNOLIACÉES.

XX. Magnolia.

1 Feuilles caduques. 2
Feuilles persistantes . . M. *grandiflora* (56).

2 Boutons des fleurs enveloppés de 1 seule bractéole 3
Boutons enveloppés de 2 bractéoles opposées . . . . M. *Yulan* (62).

3 Fleurs entièrement blanches ou marquées de pourpre à la base 4
Fleurs d'un jaune verdâtre . . . . M. *acuminata* (60).

4 Fleurs exhalant une douce et agréable odeur . 5
Fleurs à odeur fade et désagréable . . . . M. *umbrella* (57).

5 Feuilles échancrées à la base 6
Feuilles non échancrées à la base. M. *glauca* (59).

6 6 pétales teintés de pourpre à la base . . . . M. *macrophylla* (58).
9 pétales entièrement blancs. M. *auriculata* (61).

XXI. Lyriodendron. . L. *tulipifera* (63).

4e F. — NYMPHÆACÉES.

XXII. Nymphæa . . . . . . N. *alba* (64).

XXIII. Nuphar . . . . . N. *luteum* (65).

5e F. — PAPAVÉRACÉES.

XXIV. Papaver.

1 Plante verte et hérissée de poils 2
Plante glauque et glabre. P. *somniferum* (66).

2 Racine vivace; dents des feuilles terminées par une soie. . . . . P. *orientale* (68).
Racine annuelle; segments des feuilles non terminés par une soie . . . P. *rhæas* (67).

XXV. Glaucium.

1 Feuilles supérieures amplexicaules; capsules glabres. . . . . G. *luteum* (69).
Feuilles supérieures simplement sessiles; capsules hérissées. . . . G. *corniculatum* (70).

XXVI. Eschscholtzia. E. *Californiæ* (71).

6e F. — FUMARIACÉES.

XXVII. Corydalis.

1 { Fleurs jaunes . . . . C. *lutea* (73).
  { Fleurs jamais jaunes . . . . C. *solida* (72).

XXVIII. Diclytra.

1 { Tige sans feuilles caulinaires. D. *formosa* (74).
  { Tige feuillée. . . . . . D. *spectabilis* (75).

7e F. — CRUCIFÈRES.

XXIX. Matthiola.

1 { Plante couverte d'un duvet tomenteux . . . 2
  { Plante glabre . . . . . . M. *glabra* (78).

2 { Tige sous-ligneuse à la base . M. *incana* (76).
  { Tige entièrement herbacée . M. *annua* (77).

XXX. Cheiranthus . . . . C. *cheiri* (79).

XXXI. Barbarea . . . . . B. *vulgaris* (80).

XXXII. Arabis.

1 { Fleurs d'un beau blanc mat . A. *albida* (81).
  { Fleurs d'un blanc demi-transparent . . . .
  { . . . . A. *alpina* (82).

XXXIII. Cardamine . . . C. *pratensis* (83).

XXXIV. Hesperis . . H. *matronalis* (84).

XXXV. Malcolmia . . M. *maritima* (85).

XXXVI. Erysimum . E. *Perofskianum* (86).

XXXVII. Brassica.

1 { Feuilles supérieures amplexicaules 2
  { Feuilles supérieures sessiles, non amplexicaules.
  { . . . . B. *oleracea* (87).

2 { Feuilles radicales glauques, glabres ou parsemées seulement en dessous de quelques poils . . 3
  { Feuilles radicales vertes et hérissées de poils rudes . . . . B. *rapa* (88).

3 Racine grêle et dure ; siliques dressées à la maturité . . . . B. *campestris* (89).
Racine charnue; siliques étalées à la maturité . . . . B. *napus* (90).

XXXVIII. SINAPIS.

1 Feuilles supérieures très-entières; siliques serrées contre la tige. . . . S. *nigra* (91).
Feuilles toutes lyrées-pennatifides; siliques très-étalées . . . . S. *alba* (92).

XXXIX. ERUCA. . . . . . E. *sativa* (93).

XL. RAPHANUS. . . . . . R. *sativus* (94).

XLI. ALYSSUM. . . . . . A. *saxatile* (95).

XLII. LUNARIA. . . . . . L. *biennis* (96).

XLIII. MYAGRUM. . . . M. *sativum* (97).

XLIV. COCHLEARIA.

1 Feuilles inférieures arrondies ou réniformes, en cœur à la base . . . C. *officinalis* (98).
Feuilles inférieures oblongues-lancéolées, quelquefois pennatifides, très-grandes . . . . C. *Armoracia* (99).

XLV. IBERIS.

1 Tige entièrement herbacée 2
Tige sous-ligneuse à la base. 3

2 Feuilles obtuses et bordées de 2-3 dents au sommet.- . . . . I. *amara* (100).
Feuilles lancéolées-acuminées, les supérieures très-entières . . . . . I. *umbellata* (101).

3 Feuilles spatulées, obtuses. . . . . I. *semperflorens* (102).
Feuilles oblongues-linéaires, aiguës . . . . I. *sempervirens* (103).

XLVI. LEPIDIUM. . . . . L. *sativum* (104).

XLVII. ISATIS . . . . . I. *tinctoria* (105).

8e F. — CAPPARIDÉES.

XLVIII. Capparis . . . C. *spinosa* (106).

XLIX. Cleome . . . . C. *pungens* (107).

9e F. — CISTINÉES.

L. Cistus . . . . . . C. *purpureus* (108).

LI. Helianthemum . . . H. *vulgare* (109).

10e F. — VIOLARIÉES.

LII. Viola.

1 { Corolle concave 2
Corolle aplatie 4

2 { Souche dépourvue de stolons radicants . . . 3
Souche munie de stolons radicants . . . . V. *odorata* (110).

3 { Feuilles ovales, simplement crénelées . . . . V. *cucullata* (111).
Feuilles triangulaires, divisées en lanières inégalement profondes . . V. *palmata* (112).

4 { Fleurs offrant au moins 3 couleurs; bractéoles entières ou faiblement dentées . . . . V. *tricolor* (113).
Fleurs d'un beau bleu-violet; bractéoles pennatifides. . . . . V. *Altaica* (114).

11e F. — RÉSÉDACÉES.

LIII. Reseda.

1 { 7 sépales; 7 pétales; fleurs odorantes. . . . . R. *odorata* (115).
4 sépales; 4 pétales; fleurs inodores . . . . R. *luteola* (116).

12e F. — POLYGALÉES.

LIV. Polygala . . . P. *cordifolia* (117).

13e F. — CARYOPHYLLÉES.

LV. Dianthus.

1 { Pétales dentés, crénelés ou entiers. 2
Pétales profondément divisés en lanières multifides. 5

2 { Feuilles toutes linéaires, lancéolées ou oblongues. 3
Feuilles radicales spatulées, disposées en rosette. . . . . D. *pulcherrimus* (121).

3 { Ecailles du calice égalant ou dépassant son tube. 4
Ecailles du calice beaucoup plus courtes que son tube. . . . . . D. *caryophyllus* (118).

4 { Fleurs le plus souvent solitaires au sommet des rameaux. . . . . . . D. *Sinensis* (119).
Fleurs disposées en corymbe serré . . . . D. *barbatus* (120).

5 { Pétales divisés au delà de la moitié du limbe . . . . D. *superbus* (122).
Pétales divisés seulement jusqu'au tiers du limbe . . . . D. *plumarius* (123).

LVI. Saponaria . . . S. *officinalis* (124).

LVII. Silene.

1 { Calice glabre 2
Calice velu ou pubescent 3

2 { Feuilles ciliées ; fleurs doubles. . . . . S. *maritima* (125).
Feuilles non ciliées ; fleurs simples . . . . S. *armeria* (126).

3 { Fleurs unicolores 4
Fleurs marquées d'une tache pourpre au milieu des pétales . . S. *quinque-vulnera* (127).

4 { Calice fructifère en massue oblongue. . . . . S. *Schafta* (128).
Calice fructifère en forme de poire arrondie . . . . S. *pendula* (129).

LVIII. Lychnis.

1 { Pétales entiers, dentés, ou plus ou moins profondément bifides. 2
Pétales déchiquetés en 4 lanières inégales . . . . L. *flos-cuculi* (131).

2 { Tige non visqueuse au sommet 3
Tige couverte d'un enduit visqueux et noirâtre au dessous des nœuds supérieurs . . . . L. *viscaria* (130).

3 { Plante velue, poilue ou tomenteuse 4
Plante glabre ou presque glabre 9

4 { Pétales profondément bilobés 5
Pétales entiers ou à peine échancrés . . . . L. *coronaria* (137).

5 { Plante verte 6
Plante blanche-cotonneuse. L. *flos-Jovis* (136).

6 { Fleurs complètes, en faisceaux terminaux et serrés 7
Fleurs dioïques, non en faisceaux serrés. . . 8

7 { Fleurs nombreuses à chaque faisceau terminal. . . . . L. *Chalcedonica* (133).
Fleurs réunies par 3-6 seulement à chaque faisceau . . . . L. *fulgens* (134).

8 { Fleurs blanches. . . . . . L. *dioica* (138).
Fleurs rouges. . . . . . L. *sylvestris* (139).

9 { Fleurs de moyenne grandeur, roses ou blanches. . . . . L. *cœli-rosa* (132).
Fleurs très-grandes, d'un rouge-vermillon . . . . L. *grandiflora* (135).

LIX. Spergula . . . . . S. *arvensis* (140).

LX. Cerastium. . . C. *tomentosum* (141).

14e F. — LINÉES.

LXI. Linum.

1 { Fleurs bleues 2
Fleurs rouges . . . L. *grandiflorum* (145).

2 { Tiges nombreuses, ascendantes 3
Tige solitaire, droite. L. *usitatissimum* (142).

3 { Pétales ne se recouvrant pas dans la moitié de leur longueur . . . . L. *alpinum* (143).
Pétales se recouvrant par leurs bords dans toute leur longueur . . . L. *Austriacum* (144).

15e F. — MALVACÉES.

LXII. Malva.

1 { Tige herbacée 2
Tigne ligneuse . . . . . M. *divaricata* (148).

2 Feuilles frisées-ondulées sur les bords . . . . M. *crispa* (146).
Feuilles à 5 lobes obtus, non frisés-ondulés. . . . . M. *Mauritiana* (147).

LXIII. Lavatera.

1 Tige herbacée . . . . . L. *trimestris* (149).
Tige sous-ligneuse. . . . L. *arborea* (150).

LXIV. Althæa.

1 Fleurs de moyenne grandeur, disposées autrement qu'en grappe terminale 2
Fleurs très-grandes, disposées en longue grappe terminale . . . . A. *rosœa* (153).

2 Feuilles mollement tomenteuses . . . . A. *officinalis* (151).
Feuilles couvertes en dessous d'une pubescence courte et rude . . . A. *cannabina* (152).

LXV. Malope . . . . . . M. *trifida* (154).

LXVI. Hibiscus.

1 Tige herbacée. . . . . . H. *trionum* (155).
Tige ligneuse. . . . . . H. *Syriacus* (156).

LXVII. Abutilon.

1 Feuilles palmatilobées ou palmatipartites . . 2
Feuilles en cœur arrondi, simplement crénelées. . . . . A. *arboreum* (159).

2 Feuilles palmatipartites, à 5 lobes. . . . . A. *striatum* (157).
Feuilles palmatilobées, à 7 partitions. . . . . A. *venosum* (158).

16e F. — AURANTIACÉES.

LXVIII. Citrus.

1 Feuilles à pétiole plus ou moins ailé 2
Feuilles à pétiole linéaire, non ailé . . . . C. *Medica* (161).

2 { Feuilles à odeur de citron ; pétiole faiblement ailé . . . . C. *limonium* (160).
Feuilles à odeur d'orange ; pétiole largement ailé. . . . . C. *aurantium* (162).

17e F. — CAMELLIACÉES.

LXIX. Camellia . . . C. *Japonica* (163).

18e F. — PITTOSPORÉES.

LXX. Pittosporum.

1 { Feuilles glabres ou presque glabres 2
Feuilles couvertes en dessous d'un duvet cotonneux et couleur de rouille . . . . P. *ferrugineum* (167).

2 { Feuilles obtuses, planes sur les bords . . . 3
Feuilles acuminées, ondulées sur les bords . . . . P. *undulatum* (164).

3 { Fleurs disposées en corymbes. P. *coriaceum* (165).
Fleurs disposées en petites cymes . . . . P. *Sinense* (166).

19e F. — HYPÉRICINÉES.

LXXI. Hypericum.

1 { Sépales dressés après la floraison 2
Sépales réfléchis après la floraison. 3

2 { Fleurs grandes ; 5 styles . H. *calycinum* (168).
Fleurs petites, nombreuses ; 3 styles. . . . . H. *kalmianum* (169).

3 { Feuilles inodores . . H. *androsæmum* (170).
Feuilles exhalant une odeur fétide par le froissement. . . . . . . H. *hircinum* (171).

20e F. — TILIACÉES.

LXXII. Tilia.

1 { Feuilles n'étant pas cotonneuses en dessous. . 2
Feuilles blanches et cotonneuses en dessous sur toute la surface . . . T. *argentea* (174).

2 Feuilles pubescentes sur toute la page inférieure . . . . T. *platyphyllos* (172).
Feuilles n'étant poilues en dessous qu'à l'embranchement des nervures . . . . T. *microphylla* (173).

LXXIII. SPARMANNIA. . S. *Africana* (175).

21ᵉ F. — ACÉRINÉES.

LXXIV. ACER.

1 Fleurs en grappes 2
Fleurs en corymbes 6

2 Feuilles plus ou moins profondément lobées ou divisées 3
Feuilles à peine lobées, irrégulièrement dentées . . . . A. *Tataricum* (183).

3 Arbre à écorce rugueuse et crevassée . . . 4
Arbre à écorce lisse 5

4 Feuilles à 3 lobes. A. *Monspessulanum* (176).
Feuilles à 5 divisions . . A. *campestre* (177).

5 Ecorce agréablement jaspée de vert et de blanc. . . . . A. *striatum* (182).
Ecorce non jaspée de vert et de blanc . . . . A. *pseudo-platanus* (180).

6 Fleurs à calice et corolle, en corymbes dressés. 7
Fleurs sans pétales, en corymbes pendants . . . . A. *saccharinum* (181).

7 Feuilles à 5-7 divisions acuminées . . . . A. *platanoides* (178).
Feuilles à 3-5 lobes obtus . . . . A. *opulifolium* (179).

LXXV. NEGUNDO . N. *fraxinifolium* (184).

22ᵉ F. — SAPINDACÉES.

LXXVI. SAPINDUS . . . S. *Sinensis* (185).

23ᵉ F. — HIPPOCASTANÉES.

LXXVII. ÆSCULUS.

1 Bourgeons visqueux ; folioles doublement dentées . . . . . . *Æ. hippocastanum* (186).
Bourgeons non visqueux ; folioles simplement dentées. . . . . . . *Æ. rubicunda* (187)

LXXVIII. Pavia.

1 Fleurs d'un rouge plus ou moins vif . . . . *P. rubra* (188).
Fleurs d'un jaune pâle. . . *P. lutea* (189).

24e F. — AMPÉLIDÉES.

LXXIX. Vitis . . . . *V. vinifera* (190).

LXXX. Ampelopsis . . *A. hederacea* (191).

25e F. — MÉLIACÉES.

LXXXI. Melia . . . *M. azedarach* (192).

26e F. — GÉRANIÉES.

LXXXII. Geranium.

1 Pédoncules biflores 2
Pédoncules uniflores . *G. sanguineum* (193).

2 Fleurs rouges, roses ou bleues. 3
Fleurs blanches, veinées de rouge-violet . . . . *G. striatum* (196).

3 Fleurs rouges ou roses. *G. macrorhizum* (194).
Fleurs bleues. . . . . *G. pratense* (195).

LXXXIII. Erodium. . *E. moschatum* (197).

LXXXIV. Pelargonium.

1 Feuilles inodores ou exhalant une odeur fétide par le froissement 2
Feuilles exhalant par le froissement une agréable odeur de rose . . *P. fragrans* (200).

2 Feuilles laissant sur la peau des taches de rouille quand on les froisse. . *P. inquinans* (199).
Feuilles ne tachant pas la peau quand on les froisse. . . . . . . *P. zonale* (198).

27e F. — OXALIDÉES.

LXXXV. Oxalis.

1 Tiges munies de feuilles. 2
Feuilles toutes radicales. 4

2 { Fleurs jamais jaunes 3
Fleurs jaunes, striées de pourpre . . . . O. *crenata* (201).

3 { Fleurs blanches en dedans, liserées de rouge en dehors. . . . . O. *versicolor* (202).
Fleurs d'un rouge tendre . . O. *hirta* (203).

4 { Feuilles à 3 folioles 5
Feuilles à 4 folioles . . . O. *Deppei* (206).

5 { Fleurs d'un beau jaune d'or . O. *cernua* (204).
Fleurs d'un rouge clair, quelquefois blanches. . . . . O. *grandiflora* (205).

28e F. — BALSAMINÉES.

LXXXVI. Balsamina.

1 { Feuilles à pétiole muni de glandes pédicellées. . . . . B. *glandulifera* (208).
Feuilles à pétiole non glanduleux. . . . . B. *hortensis* (207).

29e F. — TROPÆOLÉES.

LXXXVII. Tropæolum.

1 { Feuilles peltées, à lobes peu marqués . . . 2
Feuilles composées de 5 petites folioles digitées. . . . . T. *pentaphyllum* (211).

2 { Pétales obtus. . . . . . . T. *majus* (209).
Pétales aigus. . . . . . . T. *minus* (210).

30e F. — RUTACÉES.

LXXXVIII. Ruta. . . . R. *graveolens* (212).

LXXXIX. Dictamnus . D. *fraxinella* (213).

31e F. — RHAMNÉES.

XC. Evonymus.

1 { Feuilles caduques. 2
Feuilles persistantes . . E. *Japonicus* (216).

2 { Capsule à angles obtus. . E. *Europæus* (214).
Capsule à angles aigus et ailés. . . . . E. *latifolius* (215).

XCI. STAPHYLLÆA.

1 { Feuilles à 5 folioles . . . S. *pinnata* (217).
Feuilles à 3 folioles. . . S. *trifoliata* (218).

XCII. RHAMNUS.

1 { Feuilles persistantes, bordées de dents écartées. . . . . R. *alaternus* (219).
Feuilles caduques, très-entières . . . . R. *latifolius* (220).

XCIII. PALIURUS . . . P. *aculeatus* (221).

XCIV. ZIZYPHUS . . . Z. *vulgaris* (222).

XCV. CNEORUM. . . . C. *tricoccon* (223).

32e F. — TÉRÉBINTHACÉES.

XCVI. PISTACIA.

1 { Feuilles à 9 ou 10 folioles un peu atténuées à la base . . . . P. *terebinthus* (224).
Feuilles à 3 ou 5 folioles arrondies à la base. . . . . P. *vera* (225).

XCVII. RHUS.

1 { Arbrisseau à tige ferme, non sarmenteuse . . 2
Sous-arbrisseau à tige faible, sarmenteuse. . . . . R. *toxicodendron* (229).

2 { Fleurs jaunâtres ou d'un blanc sale 3
Fleurs d'un beau rouge d'amarante . . . . R. *typhinum* (228).

3 { Feuilles simples . . . . . R. *cotinus* (226).
Feuilles imparipennées. . R. *coriaria* (227).

XCVIII. AILANTHUS. . A. *glandulosa* (230).

XCIX. PTELEA. . . . P. *trifoliata* (231).

33e F. — LÉGUMINEUSES.

C. ULEX . . . . . . U. *Europæus* (232).

CI. SPARTIUM . . . . S. *junceum* (233).

CII. SAROTHAMNUS . . . . S. *albus* (234).

CIII. Cytisus.

1 { Fleurs en grappes non feuillées 2
Fleurs en têtes ou axillaires et formant de longues grappes feuillées 5

2 { Fleurs en grappes pendantes 3
Fleurs en petites grappes dressées. . . . . C. *sessilifolius* (238).

3 { Fleurs jaunes 4
Fleurs d'un rose pâle. . . C. *Adami* (236).

4 { Gousses pubescentes-soyeuses, à bord supérieur épaissi . . . . . . C. *laburnum* (235).
Gousses glabres, à bord supérieur ailé . . . . C. *alpinus* (237).

5 { Fleurs axillaires, formant de longues grappes feuillées 6
Fleurs en têtes serrées . C. *capitatus* (239).

6 { Fleurs jaunes . . . . . . C. *hirsutus* (240).
Fleurs d'un rouge violacé ou blanches . . . . C. *purpureus* (241).

CIV. Robinia.

1 { Fleurs blanches ou d'un blanc rosé 2
Fleurs roses . . . . . . R. *hispida* (244).

2 { Pédoncules couverts de poils rougeâtres et visqueux ; fleurs d'un blanc rosé . . . . R. *viscosa* (243).
Pédoncules glabres ; fleurs blanches . . . . R. *pseudo-acacia* (242).

CV. Caragana.

1 { Feuilles non munies d'épines à la base . . . 2
Feuilles munies à la base de 2 épines axillaires. . . . . C. *chamlagu* (247).

2 { Feuilles digitées, à 4 folioles . . . . C. *frutescens* (245).
Feuilles paripennées, à 10-12 folioles . . . . C. *altagana* (246).

CVI. Glycine.

1 { Tige ligneuse 2
Tige herbacée. . . . . . G. *tuberosa* (250).

2 Fleurs d'un bleu tendre, rarement rougeâtres ou blanches . . . . . G. *Sinensis* (248).
Fleurs violettes. . . . . G. *frutescens* (249).

CVII. Colutea . . . . C. *arborescens* (251).

CVIII. Indigofera. . . . . I. *Dosua* (252).

CIX. Amorpha. . . . . A. *fruticosa* (253).

CX. Glycyrrhiza.

1 Feuilles à foliole terminale pétiolée . . . . G. *glabra* (254).
Feuilles à foliole terminale sessile. . . . . G. *echinata* (255).

CXI. Galega . . . . . G. *officinalis* (256).

CXII. Medicago . . . . . M. *sativa* (257).

CXIII. Trigonella. T. *fœnum-græcum* (258).

CXIV. Melilotus . . . . M. *cærulea* (259).

CXV. Trifolium.

1 Fleurs en capitules globuleux ou ovales . . . . T. *pratense* (260).
Fleurs en épis oblongs-cylindriques . . . . T. *incarnatum* (261)

CXVI. Coronilla . . . . C. *emerus* (262).

CXVII. Onobrychis . . . . O. *sativa* (263).

CXVIII. Hedysarum . H. *coronarium* (264).

CXIX. Vicia.

1 Fleurs blanches, à ailes tachées de noir . . . . V. *faba* (266).
Fleurs purpurines, roses ou blanches, mais à ailes non tachées de noir . V. *sativa* (265).

CXX. Ervum.

1 Pétiole terminé par une vrille simple . . . . E. *lens* (268).
Vrille presque nulle . . . . E. *ervilia* (267).

CXXI. Cicer . . . . . C. *arietinum* (269).

CXXII. Lathyrus.

1 { Pédoncules portant 1-3 fleurs 2
Pédoncules multiflores . L. *latifolius* (273).

2 { Tige sensiblement ailée 3
Tige faiblement ailée . . . L. *cicer* (271).

3 { Tige glabre ; feuilles lancéolées. L. *sativus* (270).
Tige hérissée ; feuilles ovales et obtuses . . .
. . . . L. *odoratus* (272).

CXXIII. Orobus . . . . . O. *vernus* (274).

CXXIV. Pisum.

1 { Fleurs offrant 2 couleurs bien marquées. . . 2
Fleurs entièrement blanches. P. *sativum* (276).

2 { Fleurs à ailes rouges et étendard violet . . .
. . . . P. *arvense* (275).
Fleurs à ailes d'un pourpre foncé et étendard d'un rose clair . . . . . P. *elatum* (277).

CXXV. Phaseolus.

1 { Pédoncules plus courts que les feuilles . . .
. . . . P. *vulgaris* (279).
Pédoncules au moins aussi longs que les feuilles.
. . . . P. *multiflorus* (278).

CXXVI. Erythrina . E. *crista-galli* (280).

CXXVII. Lupinus.

1 { Fleurs blanches, bleues ou bigarrées de ces deux couleurs 2
Fleurs jaunes. . . . . . . L. *luteus* (282).

2 { Pédoncules munis de petites bractées . . . 3
Pédoncules dépourvus de bractées 4

3 { Lèvre supérieure du calice à 2 dents; fleurs demi-verticillées. . . . . L. *varius* (284).
Lèvre supérieure du calice bipartite ; fleurs alternes, en grappe terminale. L. *hirsutus* (285).

4 { Fleurs entièrement bleues ou variées de blanc. 5
Fleurs entièrement blanches . L. *albus* (283).

5 Folioles oblongues-lancéolées . . . . L. *polyphyllus* (281).
Folioles linéaires . . L. *angustifolius* (286).

CXXVIII. Baptisia . . B. *australis* (287).

CXXIX. Sophora . . . S. *Japonica* (288).

CXXX. Cercis. . . C. *siliquastrum* (289).

CXXXI. Chorizema . . C. *ilicifolia* (290).

CXXXII. Poinciana . . P. *Gilliesii* (291).

CXXXIII. Mimosa.

1 Feuilles irritables par le contact ; 5 étamines . . . . M. *pudica* (293).
Feuilles non irritables ; étamines nombreuses . . . . M. *Julibrissin* (292).

CXXXIV. Cassia. . C. *Marylandica* (294).

CXXXV. Gymnocladus. G. *Canadensis* (295).

CXXXVI. Ceratonia . . C. *siliqua* (296).

CXXXVII. Gleditschia. G. *triacanthos* (297).

34e F. — ROSACÉES.

CXXXVIII. Amygdalus.

1 Feuilles vertes et glabres des deux côtés . . 2
Feuilles blanches-tomenteuses en dessous . . . . A. *argentea* (300).

2 Fleurs blanches ou rosées. A. *communis* (298).
Fleurs d'un beau rose . . . A. *nana* (299).

CXXXIX. Persica. . . P. *vulgaris* (301).

CXL. Armeniaca . . . A. *vulgaris* (302).

CXLI. Prunus.

1 Pédoncules pubescents 2
Pédoncules glabres . . P. *cerasifera* (304).

2 Jeunes rameaux glabres. P. *domestica* (303).
Jeunes rameaux pubescents. P. *insititia* (305).

CXLII. Cerasus.

1 Fleurs en corymbes ou faisceaux ombelliformes. 2
Fleurs en grappes. 5

2 Fleurs en faisceaux ombelliformes 3
Fleurs en corymbes. . . . C. *mahaleb* (310).

3 Fleurs s'épanouissant en même temps que les feuilles ou un peu avant 4
Fleurs ne s'épanouissant qu'après le développement des feuilles . C. *semperflorens* (308).

4 Feuilles toujours glabres sur les deux faces. . . . . C. *vulgaris* (307).
Feuilles pubescentes en dessous, au moins dans leur jeunesse . . . . . . C. *avium* (306).

5 Feuilles éparses, persistantes 6
Feuilles minces, caduques . . C. *padus* (309).

6 Feuilles exhalant une odeur d'amande quand on les froisse . . . . . C. *lauro-cerasus* (311).
Feuilles inodores par le froissement . . . . C. *Lusitanica* (312).

CXLIII. Spiræa.

1 Plantes herbacées 2
Arbrisseaux à tige ligneuse 5

2 Feuilles 1 fois pennées 3
Feuilles 2-3 fois pennées. . S. *aruncus* (313).

3 Fleurs blanches 4
Fleurs d'un beau rose . . . . S. *lobata* (316).

4 Folioles pennatipartites, toutes égales . . . . S. *filipendula* (314).
Folioles dentées, la terminale plus grande et palmatifide . . . . . . S. *ulmaria* (315).

5 Feuilles simples, dentées, incisées ou lobées . 6
Feuilles pennées 14

6 Fleurs simples 7
Fleurs parfaitement doubles. S. *prunifolia* (324).

7 Fleurs en corymbes 8
Fleurs en grappes ou panicules 11

8 Fleurs blanches 9
Fleurs roses . . . . S. *bella* (325).

9 Feuilles ovales ou oblongues-lancéolées, simplement dentées ou crénelées 10
Feuilles orbiculaires, divisées au sommet en 3 lobes peu profonds . S. *opulifolia* (318).

10 Feuilles oblongues-lancéolées, développées au moment de la floraison. S. *lanceolata* (319).
Feuilles ovales, ne paraissant qu'après les fleurs. . . . . S. *crenata* (323).

11 Fleurs en panicule 12
Fleurs en grappes hémisphériques. . . . . S. *ulmifolia* (317).

12 Fleurs d'un beau rose 13
Fleurs d'un blanc carné ou d'un rose pâle . . . . S. *salicifolia* (320).

13 Feuilles blanches-tomenteuses en dessous . . . . S. *Douglasii* (321).
Feuilles glaucescentes, mais non tomenteuses en dessous . . . . . . S. *callosa* (322).

14 Folioles glabres sur les deux faces . . . . S. *sorbifolia* (326).
Folioles pubescentes en dessous . . . . S. *Lindleyana* (327).

CXLIV. Kerria. . . . K. *Japonica* (328).

CXLV. Geum . . . . G. *coccineum* (329).

CXLVI. Fragaria.

1 Pédoncules couverts de poils apprimés . . . 2
Pédoncules couverts de poils dressés ou étalés . 3

2 Fleurs complètes ; étamines nombreuses. . . . . F. *vesca* (330).
Fleurs dioïques ; étamines peu nombreuses. . . . . F. *Virginiana* (333).

3 Pétioles et pédoncules couverts de poils dressés. . . . . F. *grandiflora* (331).
Pétioles et pédoncules couverts de poils très-étalés. . . . . . . F. *Chiloensis* (332).

CXLVII. Potentilla.

1 Plante herbacée 2
Arbrisseau à tige ligneuse. P. *fruticosa* (334).

2 Stolons rampants et radicants. P. *reptans* (336).
Absence de stolons . . P. *Nepalensis* (335).

CXLVIII. Rubus.

1 Feuilles composées 2
Feuilles simples, palmatilobées. R. *odoratus* (337).

2 Feuilles palmées ou trifoliolées 3
Feuilles pennées, au moins quelques unes . . . . R. *Idæus* (338).

3 Folioles vertes sur les deux faces . . . . R. *fruticosus* (340).
Folioles blanches-tomenteuses en dessous . . . . R. *discolor* (339).

CXLIX. Rosa.

1 Calice à segments tous entiers 2
Calice à segments alternativement entiers et plus ou moins pennatifides 10

2 Folioles simplement dentées 3
Folioles doublement dentées 9

3 Rameaux plus ou moins munis d'aiguillons . . 4
Rameaux totalement dépourvus d'aiguillons . . 8

4 Rameaux hérissés d'aiguillons fins et très-nombreux. 5
Rameaux munis d'aiguillons forts, peu nombreux. 6

5 Fleurs blanches ou roses . . . . R. *pimpinellifolia* (341).
Fleurs d'un beau rouge tirant sur le violet . . . . R. *Kamschatica* (343).

6 Fleurs très-doubles 7
Fleurs semi-doubles . . . . R. *Indica* (345).

7 Feuilles d'un vert pâle ; fleurs à odeur de thé. . . . . R. *fragrans* (346).
Feuilles d'un beau vert ; fleurs blanches, faiblement odorantes. R. *sempervirens* (347).

8 Fleurs rouges ; rameaux d'un rouge cannelle. . . . . R. *cinnamomea* (342).
Fleurs blanches ou d'un jaune pâle ; rameaux verts . . . . R. *Banksiæ* (344).

9 Fleurs rouges ; rameaux sans aiguillons . . . . R. *alpina* (348).
Fleurs jaunes ou capucine ; rameaux hérissés d'aiguillons . . . . . R. *eglanteria* (349).

10 Folioles simplement dentées 11
Folioles doublement dentées 18

11 Fleurs blanches, roses ou rouges 12
Fleurs jaunes . . . . . . R. *sulfurea* (354).

12 Calice à segments non hérissonnés 13
Calice à segments hérissés de pointes piquantes. . . . . R. *microphylla* (357).

13 Arbrisseaux à rameaux dressés, se soutenant d'eux-mêmes 14
Arbrisseau grimpant, à rameaux décombants . . . . R. *multiflora* (355).

14 Fruit ovale ou ovale-oblong 15
Fruit turbiné ou infundibuliforme 17

15 Folioles tomenteuses ou pubescentes en dessous : fleurs grandes, solitaires ou peu nombreuses au sommet des rameaux 16
Folioles glabres sur les deux faces ; fleurs petites, très-nombreuses, en panicule corymbiforme. . . . . . . R. *Noisettiana* (356).

16 Fruit ovale-oblong, légèrement velu . . . . R. *moschata* (350).
Fruit ovale, glabre . . . . . R. *alba* (351).

17 Fruit infundibuliforme, hérissé de poils rougeâtres et glanduleux . . . R. *bifera* (352).
Fruit turbiné, glabre, au moins dans sa partie supérieure . . . . . R. *turbinata* (353).

18 Fleurs toujours très-doubles ; fruit ovale, plus ou moins pulpeux à la maturité 19
Fleurs ordinairement semi-doubles ; fruit globuleux, très-coriace à la maturité . . . . R. *Gallica* (360).

19 Grandes fleurs . . . . . R. *centifolia* (358).
Petites fleurs. . . . . . R. *pomponia* (359).

CL. Mespilus.

1 Feuilles caduques ; fleurs solitaires . . . . M. *Germanica* (361).
Feuilles persistantes ; fleurs en panicule. . . . . M. *Japonica* (362).

CLI. Cratægus.

1 Feuilles plus ou moins profondément lobées . 2
Feuilles simplement dentées ou crénelées . . 3

2 Jeunes rameaux glabres. C. *oxyacantha* (363).
Jeunes rameaux velus-tomenteux. . . . . C. *azarolus* (364).

3 Feuilles ovales-lancéolées, crénelées-dentées, persistantes ; 5 styles. C. *pyracantha* (365).
Feuilles obovales, dentées au sommet, caduques ; 2 styles . . . C. *crus-galli* (366).

CLII. Cotoneaster.

1 Feuilles caduques, ovales-arrondies . . . . C. *vulgaris* (367).
Feuilles persistantes, petites, obovales-cunéiformes. . . . . C. *microphylla* (368).

CLIII. Cydonia. . . . C. *vulgaris* (369).

CLIV. Malus.

1 Fleurs d'un blanc rosé. . M. *communis* (370).
Fleurs d'un beau rouge carmin . . . . M. *Japonica* (371).

CLV. Pyrus.

1 Feuilles ovales, obovales ou oblongues . . . 2
Feuilles linéaires-lancéolées. P. *salicifolia* (373).

2 Bourgeons et jeunes rameaux glabres ; feuilles glabres sur les deux faces, quand elles sont complètement développées . . . . P. *communis* (372).
Bourgeons et jeunes rameaux cotonneux ; feuilles toujours fortement cotonneuses en dessous . . . . P. *Sinaica* (374).

CLVI. SORBUS.

1 Feuilles pennées 2
Feuilles simples, séquées, lobées, incisées ou dentées 3

2 Bourgeons velus-tomenteux ; calice à dents dressées. . . . . S. *aucuparia* (375).
Bourgeons glabres et glutineux ; calice à dents recourbées en dehors . S. *domestica* (376).

3 Feuilles blanches ou grises-tomenteuses en dessous. 4
Feuilles glabres et luisantes sur les deux faces. . . . . S. *torminalis* (380).

4 Feuilles entières, dentées ou simplement lobées à la base. 5
Feuilles pennatiséquées à la base . . . . S. *hybrida* (379).

5 Feuilles blanches-tomenteuses en dessous, à dents inférieures plus petites que les supérieures. . . . . S. *aria* (377).
Feuilles grises-tomenteuses en dessous, à lobes inférieurs plus grands que les autres . . . . S. *latifolia* (378).

CLVII. AMELANCHIER . . A. *vulgaris* (381).

35e F. — CALYCANTHÉES.

CLVIII. CALYCANTHUS.

1 Fleurs paraissant l'hiver, avant les feuilles . . . . C. *præcox* (382).
Fleurs paraissant au printemps, après les feuilles . . . . C. *floridus* (383).

36e F. — GRANATÉES.

CLIX. PUNICA . . . . . P. *granatum* (384).

37e F. — MYRTACÉES.

CLX. MYRTUS. . . . . M. *communis* (385).

CLXI. PHILADELPHUS. . P. *coronarius* (386).

CLXII. DEUTZIA.

1 Feuilles petites, cunéiformes à la base; rameaux flexibles. . . . . . . D. *gracilis* (388).
Feuilles allongées, arrondies à la base; rameaux raides. . . . . D. *scabra* (387).

38e F. — ONAGRARIÉES.

CLXIII. EPILOBIUM.

1 Feuilles veinées, elliptiques-lancéolées . . . . E. *spicatum* (389).
Feuilles non veinées, linéaires. . . . . E. *rosmarinifolium* (390).

CLXIV. ŒNOTHERA.

1 Fleurs jaunes 2
Fleurs blanches, rosées ou roses 6

2 Capsule à 4 angles ailés 3
Capsule à 4 angles non ailés 4

3 Calice à tube 3 fois plus long que la capsule . . . . ŒE. *Fraseri* (393).
Calice à tube n'étant pas 3 fois plus long que la capsule. . . . . ŒE. *macrocarpa* (394).

4 Tige dressée; feuilles ovales ou elliptiques-lancéolées 5
Tige couchée ; feuilles lancéolées-linéaires . . . . ŒE. *prostrata* (395).

5 Fleurs à douce odeur, s'épanouissant le jour aussi bien que la nuit. . ŒE. *biennis* (391).
Fleurs très-odorantes , s'épanouissant le soir pour se fermer le matin. ŒE. *suaveolens* (392).

6 Fleurs blanches ou à peine lavées de rose . . 7
Fleurs d'un rose pâle ou d'un beau rose. . . 8

7 Feuilles pennatiséquées . . . . ŒE. *taraxacifolia* (396).
Feuilles oblongues-lancéolées, à peine denticulées. . . . . ŒE. *speciosa* (397).

8 Feuilles toutes entières ou à peine denticulées. 9
Feuilles inférieures lyrées . ŒE. *rosea* (399).

9 { Fleurs d'un rose pâle. Œ. *Lindleyana* (398).
Fleurs d'un beau rose . Œ. *purpurea* (400).

CLXV. Clarckia.

1 { Pétales divisés en 3 segments . . . . C. *pulchella* (401).
Pétales entiers, denticulés. C. *elegans* (402).

CLXVI. Gaura.

1 { Fleurs d'abord rouges, à la fin blanches. . . . . G. *biennis* (403).
Fleurs blanches ou à peine rougeâtres en dehors. . . . . G. *Lindheimeriana* (404).

CLXVII. Trapa . . . . . T. *natans* (405).

CLXVIII. Fuchsia.

1 { Etamines saillantes en dehors de la corolle . . 2
Etamines peu ou point saillantes 4

2 { Fleurs ovales ou oblongues au sommet quand elles sont en bouton 3
Fleurs à boutons globuleux au sommet . . . . F. *globosa* (408).

3 { Pétales violets; fleurs peu grandes, non disposées en faisceaux . . . F. *coccinea* (406).
Pétales rouges, aussi bien que le calice; fleurs très-longues (5-8 cent.), disposées en faisceaux . . . . . . F. *corymbiflora* (410).

4 { Fleurs petites, rouges . F. *microphylla* (407).
Fleurs allongées (4-7 cent.), d'un rouge vermillon, à lobes du calice verts au sommet . . . . F. *fulgens* (409).

39e F. — LYTHRARIÉES.

CLXIX. Lythrum.

1 { Fleurs presque sessiles. . L. *salicaria* (411).
Fleurs distinctement pédicellées . . . . L. *virgatum* (412).

CLXX. Cuphea.

1 { Tige ligneuse. . . . . C. *platycentra* (413).
Tige herbacée . . . . . C. *silenoides* (414).

40e F. — TAMARISCINÉES.

CLXXI. Tamarix.

1 { 5 pétales et 5 étamines; fleurs d'un blanc rosé. . . . . T. *Gallica* (415).
4 pétales et 4 étamines; fleurs d'un rose foncé dans le bouton . . . . T. *tetrandra* (416).

CLXXII. Myricaria . M. *Germanica* (417).

41e F. — CUCURBITACÉES.

CLXXIII. Lagenaria . . L. *vulgaris* (418).

CLXXIV. Cucumis.

1 { Fruit ovale, arrondi ou déprimé 2
Fruit oblong ou en massue allongée 3

2 { Tige cylindrique; graines blanchâtres ou un peu jaunâtres . . . . . . C. *melo* (420).
Tige anguleuse; graines rouges ou noires . . . . C. *citrullus* (419).

3 { Feuilles à 3-5 lobes aigus et bien marqués: fruit tuberculeux, mais toujours glabre . . . . C. *sativus* (421).
Feuilles réniformes, souvent à peine lobées; fruit laineux pendant la floraison . . . . C. *flexuosus* (422).

CLXXV. Cucurbita.

1 { Fruit très-gros. 2
Fruit ne dépassant pas la grosseur d'une poire ou d'une orange 4

2 { Fruit lisse, réticulé, ou relevé de bosses, mais dépourvu de bourrelet 3
Fruit bordé au dessous de son sommet d'un gros bourrelet circulaire. C. *melopepo* (424).

3 { Fruit lisse ou réticulé . . C. *maxima* (423).
Fruit relevé de bosses noueuses, irrégulièrement disposées. . . . . C. *pepo* (425).

4 { Fruit en forme de poire . C. *pyriformis* (426).
Fruit globuleux ou un peu déprimé, en forme d'orange. . . . . . . C. *aurantia* (427).

CLXXVI. Ecballion. . E. *elaterium* (428).

CLXXVII. Momordica. M. *balsamina* (429).

42e F. — PASSIFLORES.

CLXXVIII. Passiflora.

1 { Couronne plus courte que les pétales. . . . 2
Couronne au moins aussi longue que les pétales . . . . P. *incarnata* (431).

2 { Feuilles à lobes écartés, faiblement dentés sur les bords. 3
Feuilles à lobes n'étant nullement dentés sur les bords. . . . . P. *cærulea* (430).

3 { Couronne à rayons bleuâtres. P. *palmata* (433).
Couronne à rayons d'un pourpre plus ou moins foncé, marqués d'un cercle blanc vers leur milieu . . . . . . P. *filamentosa* (432).

43e F. — PORTULACÉES.

CLXXIX. Portulaca.

1 { Feuilles linéaires-subulées ou presque cylindriques 2
Feuilles obovales ou oblongues-cunéiformes. . . . . P. *sativa* (434).

2 { Feuilles linéaires-subulées; corolle offrant toujours un centre blanc en forme de pentagone. . . . . P. *grandiflora* (435).
Feuilles presque cylindriques; corolle dépourvue de pentagone blanc au centre . . . . P. *Gilliesii* (436).

44e F. — CRASSULACÉES.

CLXXX. Rochæa . . . R. *falcata* (437).

CLXXXI. Crassula . . . C. *coccinea* (438).

CLXXXII. Sedum.

1 { Feuilles opposées ou verticillées 3 à 3 . . . 2
Feuilles alternes . . S. *populifolium* (439).

2 { Feuilles opposées. . . . S. *spurium* (440).
Feuilles verticillées 3 à 3. S. *Sieboldii* (441).

CLXXXIII. Sempervivum.

1 Feuilles non aranéeuses au sommet 2
Feuilles munies au sommet de petits poils blancs entrecroisés comme les fils d'une toile d'araignée . . . . . S. *arachnoideum* (444).

2 Feuilles glabres sur le limbe, ciliées sur les bords, disposées en rosettes assez grosses . . . . S. *tectorum* (442).
Feuilles velues-glanduleuses sur les deux faces, disposées en petites rosettes globuleuses . . . . S. *montanum* (443).

45e F. — FICOIDÉES.

CLXXXIV. Mesembrianthemum.

1 Plante dépourvue de tubercules cristallins . . 2
Plante couverte de tubercules cristallins, semblables à de la glace. M. *cristallinum* (445).

2 Pétales blancs à la base et d'un beau rose pourpre en dessus . . . . M. *tricolor* (446).
Pétales d'un beau rouge-violet ou d'un lilas brillant. . . . . M. *violaceum* (447).

46e F. — CACTÉES.

CLXXXV. Mammillaria.

1 Fleurs entièrement rouges 2
Fleurs blanches, au moins en dedans. . . . 3
Fleurs d'un jaune brillant . . . . M. *longimamma* (448).

2 Tige cylindrique, élevée ; mamelons terminés chacun par 13-20 épines toutes raides . . . . M. *coronata* (449).
Tige courte, presque globuleuse ; mamelons terminés chacun par 22-26 épines disposées sur 2 rangs, les extérieures en forme de soies . . . . M. *leucocephala* (452).

3 Fleurs blanches ou d'un blanc sale 4
Fleurs blanches en dedans, rouges en dehors . . . . M. *discolor* (450).

1 Tige très-simple, globuleuse dans sa jeunesse; mamelons ovales-coniques. M. *simplex* (451).
Tige en colonne irrégulière; mamelons anguleux . . . . . M. *caput-Medusæ* (453).

CLXXXVI. MELOCACTUS. M. *communis* (454).

CLXXXVII. ECHINOCACTUS.

1 Fleurs d'un beau jaune citron. E. *Ottonis* (455).
Fleurs d'un blanc pur . . E. *Eyriesii* (456).

CLXXXVIII. CEREUS.

1 Fleurs blanches, d'un jaune pâle ou à peine rosées en dehors 2
Fleurs rouges 3

2 Tige rampante, flexueuse. C. *grandiflorus* (458).
Tige droite, ferme, épaisse. C. *Peruvianus* (460).

3 Tige rampante, très-flexible . . . . C. *flagelliformis* (457).
Tige droite, ferme, à 3-4 angles bien marqués. . . . . C. *speciosissimus* (459).

CLXXXIX. EPIPHYLLUM.

1 Fleurs rouges ou d'un rose foncé 2
Fleurs jaunâtres. . . E. *phyllanthus* (461).

2 Tige offrant en même temps des rameaux anguleux et des rameaux aplatis . . . . E. *Ackermanni* (462).
Tige à rameaux tous aplatis. E. *speciosum* (463).

CXC. OPUNTIA.

1 Fleurs jaunes . . . . . . O. *vulgaris* (464).
Fleurs rouges. . . O. *coccinellifera* (465).

47e F. — GROSSULARIÉES.

CXCI. RIBES.

1 Tige sans épines 2
Tige épineuse. . . . R. *grossularia* (466).

2 Feuilles exhalant une odeur de cassis quand on les froisse 3
Feuilles inodores par le froissement 4

3 { Feuilles non glanduleuses en dessous; fleurs d'un beau rouge de sang, quelquefois roses, rarement blanches . R. *sanguineum* (469).
Feuilles parsemées en dessous de points jaunes et glanduleux; fleurs rougeâtres et ternes . . . . R. *nigrum* (467).

4 { Fleurs jaunes, très-odorantes. R. *aureum* (470).
Fleurs d'un blanc verdâtre, quelquefois tachées de brun en dedans. . . R. *rubrum* (468).

48e F. — SAXIFRAGÉES.

CXCII. Saxifraga.

1 { Fleurs n'étant jamais d'un beau rose; feuilles caduques. 2
Fleurs d'un beau rose; feuilles persistantes. . . . . S. *crassifolia* (474).

2 { Racine fibreuse 3
Racine formée de petits tubercules arrondis et serrés . . . . S. *granulata* (472).

3 { Feuilles obovales-spatulées ou oblongues . . 4
Feuilles orbiculaires, en cœur à la base . . . . S. *sarmentosa* (475).

4 { Feuilles obovales-spatulées, atténuées en long pétiole, toutes disposées en rosettes . . . . S. *umbrosa* (471).
Feuilles radicales oblongues, les caulinaires alternes . . . . S. *pyramidalis* (473).

CXCIII. Hoteia . . . . H. *Japonica* (476).

CXCIV. Hydrangea. . . H. *Hortensia* (477).

49e F. — OMBELLIFÈRES.

CXCV. Astrantia . . . . A. *major* (478).

CXCVI. Daucus. . . . . . D. *carota* (479).

CXCVII. Athamantha. A. *Macedonica* (480).

CXCVIII. Anthriscus . A. *cerefolium* (481).

CXCIX. Angelica. . A. *archangelica* (482).

CC. Pastinaca. . . . . . P. *sativa* (483).

CCI. Levisticum. . . . . L. *officinale* (484).

CCII. CRITHMUM . . . C. *maritimum* (485).

CCIII. SIUM. . . . . . . S. *sisarum* (486).

CCIV. BUPLEVRUM. . . B. *fruticosum* (487).

CCV. PETROSELINUM. . . P. *sativum* (488).

CCVI. APIUM . . . . . A. *graveolens* (489).

CCVII. CORIANDRUM. . . C. *sativum* (490).

CCVIII. FOENICULUM.

1 { Plante à odeur aromatique et agréable . . . . F. *officinale* (491).
Plante à odeur forte et désagréable . . . . F. *graveolens* (492).

50e F. — CAPRIFOLIACÉES.

CCIX. SAMBUCUS.

1 { Fleurs en cyme . . . . . . S. *nigra* (493).
Fleurs en grappe ovoïde . . S. *racemosa* (494).

CCX. VIBURNUM.

1 { Feuilles entières ou simplement dentées. . . 2
Feuilles divisées en 3-5 lobes acuminés et dentés . . . . V. *opulus* (498).

2 { Feuilles caduques, dentées ou denticulées . . 3
Feuilles persistantes, très-entières . . . . V. *tinus* (495).

3 { Feuilles couvertes en dessous d'un duvet farineux. . . . . V. *lantana* (497).
Feuilles très-glabres . . V. *pyrifolium* (496).

CCXI. SYMPHORICARPOS.

1 { Fleurs en grappes terminales; baies d'un beau blanc d'ivoire. . . . S. *racemosa* (499).
Fleurs en petites grappes axillaires; baies d'un rouge vineux. . . . S. *parviflora* (500).

CCXII. LONICERA.

1 { Tiges grimpantes 2
Tiges se soutenant d'elles-mêmes 7

2 { Feuilles supérieures connées 5
{ Feuilles toutes libres et distinctes à la base. . 6

3 { Corolle très-irrégulière 4
{ Corolle presque régulière, en entonnoir allongé. . . . . L. *coccinea* (506).

4 { Fleurs en capitules sessiles 5
{ Fleurs en capitules pédonculés. . . . . L. *Etrusca* (502).

5 { Jeunes rameaux très-glabres; feuilles persistantes. . . . . L. *implexa* (504).
{ Jeunes rameaux pubescents; feuilles caduques. . . . . L. *caprifolium* (501).

6 { Fleurs en capitules terminaux. . . . . L. *periclymenum* (503).
{ Fleurs géminées au sommet de petits rameaux axillaires. . . . . . L. *flexuosa* (505).

7 { Fleurs jaunâtres en dedans, rougeâtres en dehors. . . . . L. *alpigena* (508).
{ Fleurs à segments d'un beau rouge au milieu, liserés de blanc sur les bords . . . . L. *Tatarica* (507).

CCXIII. WEIGELIA . . . W. *rosea* (509).

51e F. — HÉDÉRACÉES.

CCXIV. HEDERA . . . . H. *helix* (510).

CCXV. AUCUBA. . . . A. *Japonica* (511).

52e F. — RUBIACÉES.

CCXVI. CRUCIANELLA . . C. *stylosa* (512).

CCXVII. BOUVARDIA . . B. *Jacquini* (513).

CCXVIII. RUBIA . . . R. *tinctorum* (514).

53e F. — VALÉRIANÉES.

CCXIX. CENTRANTHUS.

1 { Feuilles très-entières, rarement denticulées. . 2
{ Feuilles supérieures profondément incisées-pennatifides à la base . C. *macrosiphon* (516).

2 Feuilles ovales-lancéolées. C. *latifolius* (515).
Feuilles linéaires ou lancéolées-linéaires . . . . C. *angustifolius* (517).

CCXX. VALERIANELLA.

1 Fruit couronné par 5-6 dents crochues et très-visibles . . . . V. *coronata* (518).
Fruit couronné par 3 petites dents presque indistinctes . . . . . . V. *olitoria* (519).

CCXXI. VALERIANA. . . . . V. *Phu* (520).

54e F. — DIPSACÉES.

CCXXII. DIPSACUS . . D. *fullonum* (521).

CCXXIII. SCABIOSA . S. *atropurpurea* (522).

CCXXIV. MORINA . . M. *longifolia* (523).

55e F. — COMPOSÉES.

CCXXV. CYNARA.

1 Involucre à écailles obtuses, échancrées au sommet et munies d'une petite pointe dans l'échancrure . . . . . . C. *scolymus* (524).
Involucre à écailles terminées par une épine aiguë . . . . . . C. *carduncellus* (525).

CCXXVI. CENTAUREA.

1 Tige simple et uniflore; feuilles caulinaires plus ou moins décurrentes . C. *montana* (526).
Tige rameuse et pluriflore; feuilles caulinaires sessiles, nullement décurrentes . . . . C. *cyanus* (527).

CCXXVII. CNICUS . . . C. *benedictus* (528).

CCXXVIII. SILYBUM. . S.-*Marianum* (529).

CCXXIX. CARTHAMUS . . C. *tinctorius* (530).

CCXXX. XERANTHEMUM. X. *annuum* (531).

CCXXXI. ECHINOPS.

1 Feuilles à segments étroits; fleurs d'un beau bleu de ciel . . . . . . E. *ritro* (532).
Feuilles à lobes élargis; fleurs d'un bleu pâle ou blanchâtres . E. *sphærocephalus* (533).

CCXXXII. HELICHRYSUM.

1 Fleurs en capitules terminaux non disposés en corymbe. . . . . H. *bracteatum* (534).
Fleurs en capitules disposés en corymbe rameux. . . . . H. *orientale* (535).

CCXXXIII. EUPATORIUM.

1 Fleurs blanches ou rosées; feuilles opposées. . 2
Fleurs purpurines; feuilles verticillées . . . . E. *purpureum* (536).

2 Capitules renfermant chacun environ 30 fleurons . . . . E. *glechonophyllum* (537).
Capitules renfermant chacun environ 20 fleurs. . . . . E. *ageratoides* (538).

CCXXXIV. CACALIA . . C. *sagittata* (539).

CCXXXV. TUSSILAGO. . T. *fragrans* (540).

CCXXXVI. CHRYSOCOMA.

1 Tige herbacée. . . . . C. *linosyris* (541).
Arbuste à tige ligneuse . C. *coma-aurea* (542).

CCXXXVII. COELESTINA.

1 Fleurs d'un bleu très-pâle, à peu près inodores. . . . . C. *cærulea* (543).
Fleurs d'un joli bleu de ciel, exhalant une odeur légère et un peu désagréable. C. *azurea* (544).

CCXXXVIII. TANACETUM . T. *vulgare* (545).

CCXXXIX. BALSAMITA . . B. *major* (546).

CCXL. ATHANASIA . . . A. *annua* (547).

CCXLI. SANTOLINA. S. *chamæcyparissus* (548).

CCXLII. ARTEMISIA.

1 Feuilles pennatiséquées, plus ou moins blanchâtres 2
Feuilles entières, oblongues-lancéolées, vertes . . . . A. *dracunculus* (551).

2 Tige herbacée; réceptacle velu . . . . A. *absinthium* (549).
Tige sous-ligneuse; réceptacle nu. . . . . A. *abrotanum* (550).

CCXLIII. Erigeron.

1 Tige glabre ou presque glabre . . . . E. *glabellum* (552).
Tige velue . . . . . . E. *speciosum* (553).

CCXLIV. Solidago . . . S. *glabra* (554).

CCXLV. Aster.

1 Tige rameuse et multiflore 2
Tige simple et uniflore . . A. *alpinus* (555).

2 Fleurs en corymbe, grappe ou panicule . . . 3
Grandes fleurs solitaires au sommet des rameaux . . . . A. *Sinensis* (565).

3 Fleurs en corymbe composé, grappe ou panicule. 4
Fleurs en corymbe simple . A. *amellus* (556).

4 Tige glabre, presque glabre ou finement pubescente 5
Tige velue, hérissée ou hispide. 9

5 Feuilles caulinaires peu ou point embrassantes. 6
Feuilles caulinaires embrassant la tige par deux oreillettes arrondies. . A. *brumalis* (561).

6 Rayons blancs, au moins dans leur jeunesse . . 7
Rayons bleus ou bleuâtres 8

7 Petites fleurs ; feuilles toutes très-entières . . . . A. *multiflorus* (563).
Fleurs plus grandes ; feuilles inférieures bordées de quelques dents vers leur milieu. . . . . A. *salignus* (562).

8 Tige de 6-12 déc. ; floraison en août-septembre. . . . . A. *serotinus* (557).
Tige de 1-4 déc. ; floraison en juin-juillet . . . . A. *præcox* (563 *bis*).

9 Rameaux dressés ; feuilles amplexicaules ; fleurons jaunes 10
Rameaux étalés à angle droit ; feuilles sessiles ; fleurons rouges . . . . A. *diffusus* (564).

10 Rayons bleus ou violets 11
Rayons d'un rose lilacé. . A. *puniceus* (559).

11 Fleurs rapprochées en corymbe serré au sommet de chaque rameau. A. *Novæ-Angliæ* (558).
Fleurs disposées en grappes. . . . . A. *grandiflorus* (560).

CCXLVI. SENECIO . . . . S. *elegans* (566).

CCXLVII. CINERARIA.

1 { Feuilles simplement dentées; rayons jamais jaunes 2
Feuilles pennatipartites; rayons toujours jaunes. . . . . C. *maritima* (567).

2 { Feuilles orbiculaires, en cœur, bordées de grosses dents, pourpres-violacées en dessous . . . . C. *cruenta* (568).
Feuilles d'un vert sombre, obovales-spatulées ou ovales-elliptiques, finement dentées . . . . C. *amelloides* (569).

CCXLVIII. DORONICUM.

1 { Plante pubescente-hérissée . . . . D. *pardalianches* (570).
Plante entièrement glabre . . . . D. *Caucasicum* (571).

CCXLIX. INULA. . . . . I. *helenium* (572).

CCL. BELLIS . . . . . . B. *perennis* (573).

CCLI. CHRYSANTHEMUM.

1 { Feuilles pennatipartites ou pennatiséquées . . 2
Feuilles pennatilobées 4

2 { Tige entièrement herbacée 3
Arbrisseau à tige ligneuse. C. *frutescens* (576).

3 { Rayons d'un jaune pâle; fleurs à odeur fade et désagréable. . . . C. *coronarium* (574).
Rayons blancs; fleurs à forte odeur de camomille . . . . . . C. *parthenium* (575).

4 { Rayons beaucoup plus longs que l'involucre; grandes fleurs . . . . C. *Sinense* (577).
Rayons ne dépassant pas ou dépassant peu l'involucre; petites fleurs . . C. *Indicum* (578).

CCLII. MATRICARIA . M. *chamomilla* (579).

CCLIII. ANTHEMIS. . . . . A. *nobilis* (580).

CCLIV. ACHILLÆA.

1 { Fleurs blanches ou roses. 2
Fleurs jaunes 3

2 Feuilles oblongues-lancéolées, simplement dentées. . . . . A. *ptarmica* (581).
Feuilles 2 fois pennatiséquées, à segments linéaires. . . . . . A. *millefolium* (584).

3 Feuilles oblongues, dentées en scie . . . . A. *ageratum* (582).
Feuilles pennatilobées . A. *Ægyptiaca* (583).

CCLV. Buphtalmum. B. *grandiflorum* (585).

CCLVI. Calendula.

1 Fleurs d'un jaune orangé . C. *officinalis* (586).
Demi-fleurons blancs en dessus, violacés en dessous. . . . . C. *pluvialis* (587).

CCLVII. Cosmos . . . C. *bipinnatus* (588).

CCLVIII. Gaillardia. G. *Drummondii* (589).

CCLIX. Madia.

1 Fleurs entièrement jaunes . M. *viscosa* (590).
Demi-fleurons jaunes au sommet, rougeâtres à la base . . . . M. *elegans* (591).

CCLX. Coreopsis.

1 Demi-fleurons entièrement jaunes. 2
Demi-fleurons tachés de rouge-brun à la base ou entièrement d'un rouge-brun . . . . C. *tinctoria* (592).

2 Feuilles, quelques unes au moins, pennatifides ou divisées 3
Feuilles toutes oblongues-lancéolées et très-entières. . . . . . . C. *lanceolata* (595).

3 Feuilles, les unes entières, les autres divisées . . . . C. *præcox* (593).
Feuilles inférieures pédalées-pennatipartites, les supérieures profondément triséquées et paraissant verticillées . . . C. *tripteris* (594)

CCLXI. Tagetes.

1 Feuilles pennées 2
Feuilles lancéolées, simplement dentées. . . . . T. *lucida* (598).

2 Pédoncules fortement renflés en massue au dessous de l'involucre . . . T. *erecta* (596).
Pédoncules peu renflés au sommet . . . . T. *patula* (597)

CCLXII. ZINNIA.

1 Demi-fleurons entiers. . . . Z. *elegans* (599).
Demi-fleurons bifides au sommet . . . . Z. *multiflora* (600).

CCLXIII. DAHLIA. . . . D. *variabilis* (601).

CCLXIV. HELIANTHUS.

1 Tiges nombreuses, venant par touffes; fleurs dressées 2
Tige solitaire; fleurs inclinées, très-grandes. . . . . H. *annuus* (602).

2 Racine à tubercules charnus . . . . H. *tuberosus* (603).
Racine fibreuse, sans tubercules . . . . H. *multiflorus* (604).

CCLXV. RUDBECKIA.

1 Feuilles simplement dentées ou incisées-dentées. 2
Feuilles pennatiséquées . . . . R. *Drummondii* (607).

2 Demi-fleurons d'un pourpre rosé . . . . R. *purpurea* (605).
Demi-fleurons d'un jaune safrané . . . . R. *speciosa* (606).

CCLXVI. SILPHIUM. . . . S. *connatum* (608).

CCLXVII. LACTUCA. . . . . L. *sativa* (609).

CCLXVIII. BARKAUSIA. . . . B. *rubra* (610).

CCLXIX. HIERACIUM . H. *aurantiacum* (611).

CCLXX. TRAGOPOGON . T. *porrifolius* (612).

CCLXXI. SCORZONERA . S. *Hispanica* (613).

CCLXXII. CATANANCHE. . C. *cærulea* (614).

CCLXXIII. CICHORIUM.

1 Feuilles florales lancéolées, sessiles ou faiblement amplexicaules. . . . C. *intybus* (615).
Feuilles florales largement ovales, en cœur, amplexicaules . . . . . . C. *endivia* (616).

CCLXXIV. SCOLYMUS . S. *Hispanicus* (617).

56e F. — LOBÉLIACÉES.

CCLXXV. Lobelia.

1 Fleurs d'un rouge vif et velouté, rarement roses. 2
Fleurs d'un bleu plus ou moins mêlé de blanc, rarement violettes 3

2 Bractées supérieures plus courtes que les pédicelles. . . . . . . L. *cardinalis* (618).
Bractées supérieures un peu plus longues que les pédicelles. . . . L. *splendens* (619).

3 Fleurs axillaires 4
Fleurs disposées en grappe terminale. . . . . L. *syphilitica* (620).

4 Plante vivace, finement pubescente ; corolle 3 fois plus longue que les lobes du calice . . . . L. *bicolor* (621).
Plante annuelle, glabre ; corolle 2 fois plus longue que les lobes du calice. L. *erinus* (622).

CCLXXVI. Siphocampylos. S. *bicolor* (623).

57e F. — CAMPANULACÉES.

CCLXXVII. Trachelium. T. *cæruleum* (624).

CCLXXVIII. Campanula.

1 Calice à 5 divisions dressées pendant la floraison. 2
Calice à 10 divisions, dont 5 réfléchies . . . . C. *medium* (625).

2 Fleurs pédonculées 3
Fleurs sessiles ou presque sessiles. . . . . C. *glomerata* (626).

3 Fleurs bleues ou blanches 4
Fleurs d'un rouge vineux, ou blanchâtres et marquées de points violets. C. *nobilis* (629).

4 Tige droite et ferme. 5
Petite plante à tiges couchées et gazonnantes . . . . C. *cæspitosa* (633).

5 Feuilles plus ou moins velues ou pubescentes . 6
Feuilles parfaitement glabres 7

6 { Tube du calice plus ou moins hérissé ou pubescent . . . . C. *trachelium* (628).
Tube du calice parfaitement glabre . . . . C. *latifolia* (630).

7 { Feuilles caulinaires ovales ou lancéolées. . . 8
Feuilles caulinaires linéaires-lancéolées . . . . C. *persicifolia* (627).

8 { Fleurs solitaires à l'extrémité de chaque rameau. . . . . C. *grandiflora* (631).
Fleurs disposées en petites grappes axillaires et formant par leur réunion une longue panicule pyramidale et serrée. C. *pyramidalis* (632).

58e F. — ÉRICINÉES.

CCLXXIX. Arbutus . . . A. *unedo* (634).

CCLXXX. Andromeda.

1 { Fleurs en grappes dressées ou pendantes . . 2
Fleurs agglomérées par petits faisceaux à l'aisselle des feuilles. . . A. *marginata* (638).

2 { Corolle contractée à la gorge 3
Corolle campanulée, non contractée à la gorge. 5

3 { Corolle non cotonneuse 4
Corolle cotonneuse . . . A. *tomentosa* (639).

4 { Feuilles planes ; fleurs en grappes pendantes . . . . A. *calyculata* (640).
Feuilles à bords enroulés en dessous ; fleurs en grappes dressées . . . . A. *polifolia* (635).

5 { Corolle à dents peu profondes. . . . . A. *Mariana* (636).
Corolle à divisions plus profondes que la moitié de sa longueur . . . A. *cassinefolia* (637).

CCLXXXI. Menziesia . M. *polifolia* (641).

CCLXXXII. Gaultheria.

1 { Pédicelles axillaires, ne portant que 1-2 fleurs . . . . G. *procumbens* (642).
Fleurs en grappes unilatérales, axillaires et terminales . . . . G. *Shallon* (643).

CCLXXXIII. Rhododendron.

1 { Calice à 5 lobes ; arbustes élevés. 2
Calice à 5 partitions profondes et foliacées ; arbuste peu élevé . . . R. *Indicum* (647).

2 { Feuilles d'un vert tendre, mais non argentées en dessous 3
Feuilles argentées en dessous. R. *arboreum* (644).

3 { Feuilles à bords roulés en dessous . . . . R. *maximum* (645).
Feuilles planes, à bords non enroulés. . . . . R. *Ponticum* (646).

CCLXXXIV. Azalea . . A. *Pontica* (648).

CCLXXXV. Kalmia.

1 { Fleurs blanches, lavées de rose, ponctuées en dedans. . . . . . K. *latifolia* (649).
Fleurs d'un rouge vif . K. *angustifolia* (650).

59e F. — AQUIFOLIACÉES.

CCLXXXVI. Ilex . . I. *aquifolium* (651).

60e F. — ÉBÉNACÉES.

CCLXXXVII. Diospyros . D. *lotus* (652).

61e F. — JASMINÉES.

CCLXXXVIII. Jasminum.

1 { Fleurs jaunes 2
Fleurs blanches 5

2 { Fleurs inodores ou peu odorantes 3
Fleurs à odeur suave et pénétrante. 4

3 { Feuilles persistantes, à 3 ou 5 folioles . . . . J. *chrysanthum* (654).
Feuilles caduques, à 1 ou 3 folioles . . . . J. *fruticans* (653).

4 { Rameaux manifestement anguleux. . . . . J. *revolutum* (655).
Rameaux à peine anguleux . . . . J. *odoratissimum* (656).

5 { Fleurs entièrement blanches 6
Fleurs purpurines en dehors . . . .
. . . . J. *grandiflorum* (658).

6 { Feuilles caduques, composées de 5 ou 7 folioles.
. . . . J. *officinale* (657).
Feuilles persistantes, composées de 3 folioles .
. . . . J. *Azoricum* (659).

CCLXXXIX. Syringa.

1 { Feuilles non en cœur à la base. 2
Feuilles en cœur à la base. S. *vulgaris* (660).

2 { Fleurs n'étant pas d'un violet foncé dans le bouton 3
Fleurs d'un violet foncé dans le bouton . . .
. . . . S. *Josikæa* (663).

3 { Fleurs en thyrses bien fournis . . . .
. . . . S. *Rothomagensis* (661).
Fleurs en thyrses allongés et très-lâches . . .
. . . . S. *Persica* (662).

CCXC. Olæa.

1 { Feuilles très-entières; fleurs en grappes axillaires . . . . O. *Europæa* (664).
Feuilles denticulées; fleurs axillaires et terminales . . . . O. *fragrans* (665).

CCXCI. Ornus. . . . O. *Europæa* (666).

CCXCII. Fraxinus. . . . F. *excelsior* (667).

CCXCIII. Phyllyræa . . P. *latifolia* (668).

CCXCIV. Fontanesia. F. *phyllyræoides* (669).

CCXCV. Chionanthus. C. *Virginica* (670).

CCXCVI. Ligustrum.

1 { Fleurs en petits thyrses serrés. L. *vulgare* (671).
Fleurs en larges panicules. L. *Japonicum* (672).

62e F. — POLÉMONIACÉES.

CCXCVII. Polemonium . P. *cæruleum* (673).

CCXCVIII. Phlox.

1 { Tige entièrement herbacée 2
Tige sous-ligneuse à la base . . . .
. . . . P. *suffruticosa* (677).

2 { Tige droite et ferme 3
Tige rampante ou faible et décombante . . . 5

3 { Feuilles oblongues-lancéolées, plus ou moins rudes sur les bords. 4
Feuilles ovales-oblongues, non rudes sur les bords. . . . . . P. *acuminata* (675).

4 { Tige tachée de brun. . . . P. *maculata* (676).
Tige non tachée de brun. P. *paniculata* (674).

5 { Tige rampante et radicante. P. *reptans* (678).
Tige faible, mais non rampante-radicante .
. . . . P. *Drummondii* (679).

CCXCIX. Gilia.

1 { Fleurs n'étant ni bleues ni en têtes serrées . 2
Fleurs bleues, en têtes serrées . . . . . .
. . . . G. *capitata* (680).

2 { Fleurs tricolores . . . . G. *tricolor* (681).
Fleurs rouges, parsemées de points plus foncés.
. . . . G. *coronopifolia* (682).

CCC. Cobæa . . . . . C. *scandens* (683).

63e F. — PRIMULACÉES.

CCCI. Cyclamen.

1 { Fleurs paraissant après les feuilles . . . 2
Fleurs paraissant avant les feuilles . . . .
. . . . C. *Neapolitanum* (686).

2 { Fleurs s'épanouissant pendant l'hiver. . . .
. . . . C. *Persicum* (685).
Fleurs s'épanouissant pendant l'été . . . .
. . . . C. *Europæum* (684).

CCCII. Dodecatheon . . D. *Meadia* (687).

CCCIII. Primula.

1 { Feuilles entières ou sinuées-denticulées. . . 2
Feuilles divisées en 5-9 lobes profonds . . .
. . . . P. *Sinensis* (692).

2 { Hampes multiflores 3
Hampes uniflores . . . P. *grandiflora* (688).

3 { Feuilles minces, non charnues, plus ou moins ridées. 4
Feuilles charnues, lisses, non ridées . . . . P. *auricula* (691).

4 { Calice à tube appliqué, au moins à la base . . 5
Calice à tube fortement renflé . . . . P. *officinalis* (690).

5 { Calice profondément divisé en segments lancéolés et longuement acuminés. . . . . P. *grandiflora* (688).
Calice à dents triangulaires. P. *elatior* (689).

CCCIV. Lysimachia.

1 { Fleurs jaunes 2
Fleurs blanches . . . L. *ephemerum* (695).

2 { Fleurs entièrement jaunes, paraissant verticillées . . . . L. *verticillata* (693).
Fleurs jaunes, ponctuées de noir, en grappes axillaires. . . . . L. *thyrsiflora* (694).

CCCV. Anagallis . . . A. *linifolia* (696).

64e F. — APOCYNÉES.

CCCVI. Vinca.

1 { Fleurs ordinairement bleues, jamais rouges ni vertes à la gorge 2
Fleurs ordinairement roses, quelquefois blanches, toujours rouges ou vertes à la gorge . . . . V. *rosea* (699).

2 { Feuilles finement ciliées sur les bords . . . . V. *major* (697).
Feuilles parfaitement glabres. V. *minor* (698).

CCCVII. Nerium. . . . N. *oleander* (700).

CCCVIII. Asclepias.

1 { Fleurs d'un rouge clair ou d'un blanc mêlé de rouge. 2
Fleurs d'un jaune safrané. A. *tuberosa* (703).

2 Feuilles blanches-tomenteuses en dessous . . . . A. *Cornuti* (701).
Feuilles glabres ou à peu près sur les deux faces . . . . A. *incarnata* (702).

65e F. — GENTIANÉES.

CCCIX. Menyanthes. . M. *trifoliata* (704).

CCCX. Gentiana. . . . G. *acaulis* (705).

66e F. — CONVOLVULACÉES.

CCCXI. Tonvolvulus.

1 Bractées petites, placées sur le pédoncule et plus ou moins éloignées de la fleur 2
Bractées larges, foliacées, entourant la base de la fleur. . . . . . . C. *pubescens* (706).

2 Tige volubile 3
Tige se soutenant d'elle-même. 4

3 Feuilles toutes ovales et en cœur. . . . . C. *mutabilis* (707).
Feuilles, les unes bi ou trilobées, les autres ovales et en cœur . . . . . C. *Learii* (708).

4 Fleurs à 3 couleurs bien tranchées . . . . C. *tricolor* (709).
Fleurs d'un blanc rosé . . C. *cneorum* (710).

CCCXII. Ipomæa.

1 Feuilles ovales, en cœur . . I. *coccinea* (711).
Feuilles pennatipartites. . I. *quamoclit* (712).

67e F. — SOLANÉES.

CCCXIII. Datura.

1 Tige herbacée 2
Arbuste à tige ligneuse. . D. *arborea* (718).

2 Capsule épineuse 3
Capsule lisse. . . . D. *ceratocaula* (717).

3 Fleurs entièrement blanches 4
Fleurs d'un violet clair ou d'un blanc violacé . 5

4 Capsule penchée . . . . . D. *metel* (715).
Capsule dressée . . . D. *stramonium* (713).

5 { Fleurs d'un violet clair. . . D. *tatula* (714).
Fleurs d'un blanc violacé . D. *fastuosa* (716).

CCCXIV. Verbascum . . V. *Phœniceum* (719).

CCCXV. Nicotiana.

1 { Tige entièrement herbacée 2
Tige sous-ligneuse. . . . N. *glauca* (722).

2 { Fleurs d'un jaune verdâtre. N. *rustica* (720).
Fleurs roses sur le limbe . N. *tabacum* (721).

CCCXVI. Petunia . P. *nyctaginiflora* (723).

CCCXVII. Habrotamnus.

1 { Feuilles inodores . . . . H. *elegans* (725).
Feuilles exhalant par le froissement une odeur fétide. . . . . . H. *fascicularis* (724).

CCCXVIII. Nierembergia. N. *linearifolia* (726).

CCCXIX. Lycium.

1 { Feuilles oblongues ou obovales, atténuées à la base. . . . . L. *Barbarum* (727).
Feuilles ovales, brusquement contractées en pétiole. . . . . . . L. *Sinense* (728).

CCCXX. Atropa . . A. *physaloides* (729).

CCCXXI. Physalis. . . P. *alkekengi* (730).

CCCXXII. Solanum.

1 { Tige herbacée 2
Tige ligneuse. . . S. *pseudo-capsicum* (731).

2 { Tige sans épines 3
Tige hérissée d'épines noires . . . . S. *citrullæfolium* (734).

3 { Racine tuberculeuse; feuilles pennatiséquées . . . . S. *tuberosum* (732).
Racine fibreuse; feuilles ovales, ondulées sur les bords . . . . . S. *melongena* (733).

CCCXXIII. CAPSICUM . . C. *annuum* (735).

CCCXXIV. LYCOPERSICUM. L. *esculentum* (736).

68e F. — BORRAGINÉES.

CCCXXV. SYMPHYTUM. S. *asperrimum* (737).

CCCXXVI. ANCHUSA. . . A. *Italica* (738).

CCCXXVII. BORRAGO . B. *Orientalis* (739).

CCCXXVIII. CYNOGLOSSUM.

1 Feuilles d'un beau vert ; fleurs d'un bleu de ciel . . . . C. *omphalodes* (740).
Feuilles blanches-soyeuses ; fleurs blanches. . . . . C. *linifolium* (741).

CCCXXIX. PULMONARIA. P. *Virginiana* (742).

CCCXXX. HELIOTROPIUM . . . . H. *Peruvianum* (743).

69e F. — HYDROPHYLLÉES.

CCCXXXI. NEMOPHILA.

1 Feuilles pennatiséquées ou pennatifides . . . 2
Feuilles oblongues-obtuses, dentées au sommet. . . . . N. *maculata* (746).

2 Feuilles pennatiséquées, les inférieures alternes. . . . . N. *insignis* (744).
Feuilles pennatifides, toutes opposées. . . . . N. *atomaria* (745).

CCCXXXII. PHACELIA. P. *tanacetifolia* (747).

70e F. — VERBÉNACÉES.

CCCXXXIII. VERBENA.

1 Tige herbacée ; feuilles inodores 2
Arbuste à tige ligneuse ; feuilles aromatiques . . . . V. *Canadensis* (748).

2 Feuilles pennatiséquées, pennatifides, incisées, crénelées ou dentées; fleurs en corymbes, ombelles ou épis 3
Feuilles obovales-spatulées, offrant seulement 4 petites dents vers le sommet; fleurs en têtes arrondies et très-serrées. V. *nodiflora* (749).

3 Feuilles à dents non spinescentes 4
Feuilles à dents spinescentes. . . . . V. *Aubletia* (750).

4 Feuilles dentées ou crénelées 5
Feuilles pennatiséquées . . V. *incisa* (751).

5 Fleurs d'un rouge vif, bleues ou violettes . . . . V. *chamædrifolia* (752).
Fleurs blanches ou rosées. V. *teucrioides* (753).

CCCXXXIV. Vitex . V. *agnus-castus* (754).

71e F. — LABIÉES.

CCCXXXV. Salvia.

1 Bractées toutes accompagnées de fleurs . . . 2
Bractées terminales plus grandes que les autres, colorées et non accompagnées de fleurs . . . . S. *horminum* (757).

2 Fleurs bleues, blanchâtres, violacées ou lilacées. 3
Fleurs rouges ou d'un beau rose 6

3 Feuilles ovales ou oblongues; fleurs d'un bleu pâle, violacées, lilacées ou blanchâtres . . 4
Feuilles sagittées; fleurs d'un bleu vif et pur . . . . S. *patens* (759).

4 Tige entièrement herbacée 5
Tige sous-ligneuse à la base . . . . S. *officinalis* (755).

5 Bractées petites, réfléchies . . . . S. *verticillata* (758).
Bractées larges, colorées, dressées, enveloppant les calices. . . . . . . S. *sclarea* (756).

6 Fleurs d'un rouge écarlate 7
Fleurs roses . . . . S. *involucrata* (762).

7 Feuilles inodores; calice d'un rouge écarlate comme la corolle . . S. *splendens* (760).
Feuilles aromatiques; calice vert ou un peu purpurin . . . . . S. *cardinalis* (761).

CCCXXXVI. MONARDA . M. *didyma* (763).

CCCXXXVII. ROSMARINUS. R. *officinalis* (764).

CCCXXXVIII. MENTHA.

1 { Fleurs en verticilles tous axillaires et distants. 2
Fleurs réunies en épis terminaux . . . . M. *piperita* (765).

2 { Feuilles florales pétiolées. . M. *sativa* (766).
Feuilles florales sessiles . . M. *gentilis* (767).

CCCXXXIX. ORIGANUM. O. *majorana* (768).

CCCXL. THYMUS . . . T. *vulgaris* (769).

CCCXLI. HYSSOPUS . . H. *officinalis* (770).

CCCXLII. SATUREIA.

1 { Tige sous-ligneuse; fleurs en longues grappes serrées . . . . S. *montana* (771).
Tige herbacée; fleurs en petits corymbes axillaires . . . . S. *hortensis* (772).

CCCXLIII. MELISSA . . M. *officinalis* (773).

CCCXLIV. DRACOCEPHALUM.

1 { Bractées à dents de scie très-aiguës . . . . D. *Moldavicum* (774).
Bractées entières, non dentées. . . . . D. *Virginianum* (775).

CCCXLV. LAMIUM . . . . L. *orvala* (776).

CCCXLVI. STACHYS.

1 { Fleurs rougeâtres, pâles . . S. *lanata* (777).
Fleurs d'un rouge écarlate. S. *coccinea* (778).

CCCXLVII. PHLOMIS.

1 { Fleurs jaunes 2
Fleurs aurore vif. . . . . P. *leonorus* (781).

2 { Feuilles florales ovales et sessiles . . . . P. *lychnitis* (779).
Feuilles florales oblongues-lancéolées et atténuées en pétiole . . . P. *fruticosa* (780).

CCCXLVIII. Melittis . . . . M. *melissophyllum* (782).

CCCXLIX. Scutellaria. S. *macrantha* (783).

CCCL. Lavandula . . . . L. *vera* (784).

CCCLI. Ocymum . . . O. *basilicum* (785).

72e F. — BIGNONIACÉES.

CCCLII. Bignonia.

1 Arbre ou arbuste à tige ferme, non sarmenteuse 2
Arbuste à tige sarmenteuse. 3

2 Fleurs blanches, tachées de rouge et de jaune. . . . . B. *catalpa* (786).
Fleurs rouges . . . . . B. *fruticosa* (787).

3 Fleurs en corymbes terminaux. . . . . B. *radicans* (788).
Fleurs en panicules terminales et axillaires. . . . . B. *grandiflora* (789).

CCCLIII. Eccremocarpus . E. *scaber* (790).

73e F. — PERSONNÉES.

CCCLIV. Digitalis . . D. *purpurea* (791).

CCCLV. Pentstemon.

1 Feuilles glabres 2
Feuilles pubescentes-glanduleuses. . . . . P. *glandulosus* (793).

2 Feuilles entières ou finement denticulées . . 3
Feuilles inégalement incisées-dentées . . . . P. *Estheri* (794).

3 Feuilles entières; tube de la corolle peu dilaté au sommet . . . P. *gentianoides* (795).
Feuilles finement denticulées; corolle à tube fortement dilaté au sommet . . . . P. *campanulatus* (792).

CCCLVI. Chelone . . . C. *glabra* (796).

CCCLVII. MAURANDIA. M. *semperflorens* (797).

CCCLVIII. LOPHOSPERMUM. L. *erubescens* (798).

CCCLIX. MIMULUS.

1 Fleurs n'étant ni entièrement jaunes ni à odeur de musc 2
Fleurs entièrement jaunes, exhalant, ainsi que toute la plante, une odeur de musc . . . . M. *moschatus* (801).

2 Fleurs jaunes, mais tachées ou bordées de rouge . . . . . . M. *variegatus* (799).
Fleurs entièrement rouges ou roses . . . . M. *cardinalis* (800).

CCCLX. PAULOWNIA . P. *imperialis* (802).

CCCLXI. ANTIRRHINUM . . A. *majus* (803).

CCCLXII. COLLINSIA. . . C. *bicolor* (804).

CCCLXIII. LINARIA . . L. *bipartita* (805).

CCCLXIV. BUDDLEIA.

1 Fleurs violettes, en grappes pendantes . . . . B. *Lindleyana* (806).
Fleurs jaunes, en têtes globuleuses . . . . B. *globosa* (807).

CCCLXV. VERONICA.

1 Tige herbacée 2
Petit arbrisseau à tige ligneuse et à feuilles persistantes . . . . V. *speciosa* (813).

2 Fleurs en grappes ou épis terminant la tige ou les rameaux 3
Fleurs en grappes axillaires. V. *teucrium* (808).

3 Feuilles opposées ou verticillées seulement par 3-4 4
Feuilles verticillées par 6-9. V. *Sibirica* (812).

4 Feuilles toutes lancéolées et dentées en scie . 5
Feuilles très-entières, les inférieures oblongues-spatulées . . . . V. *gentianoides* (811).

5 Fleurs en épis réunis en panicule serrée. . . . . V. *paniculata* (810).
Epis non réunis en panicule serrée . . . . V. *longifolia* (809).

74e F. — ACANTHACÉES.

CCCLXVI. Acanthus.

1 Feuilles à dents terminées par une forte épine. . . . . A. *spinosus* (815).
Feuilles à dents mucronées, mais non épineuses. . . . . A. *mollis* (814).

75e F. — PLOMBAGINÉES.

CCCLXVII. Plumbago.

1 Tige élevée; fleurs d'un bleu clair . . . . P. *Europæa* (816).
Tige basse; fleurs d'un beau bleu. . . . . P. *Larpentæ* (817).

CCCLXIII. Statice . . S. *limonium* (818).

CCCLXIX. Armeria.

1 Hampes élevées (5-7 déc.); feuilles à 3 nervures. . . . . A. *pseudo-armeria* (820).
Hampes peu élevées (5-15 cent.); feuilles à 1 seule nervure. . . . A. *vulgaris* (819).

76e F. — NYCTAGINÉES.

CCCLXX. Nyctago.

1 Plante glabre; fleurs peu odorantes . . . . N. *jalapa* (821).
Plante velue et visqueuse; fleurs très-odorantes . . . . . . N. *longiflora* (822).

77e F. — AMARANTACÉES.

CCCLXXI. Amaranthus.

1 Fleurs en panicule pendante. A. *caudatus* (823).
Fleurs en panicule dressée. A. *sanguineus* (824).

CCCLXXII. Gomphrena. . G. *globosa* (825).

CCCLXXIII. Celosia. . . C. *cristata* (826).

78e F. — CHÉNOPODÉES.

CCCLXXIV. Chenopodium. C. *botrys* (827).

CCCLXXV. Blitum.

1 { Plante aromatique; calice fructifère ne devenant pas rouge à la maturité . . . . B. *ambrosioides* (828).
Plante inodore; calice fructifère devenant semblable à une petite fraise à la maturité . . . . B. *capitatum* (829).

CCCLXXVI. Beta. . . B. *vulgaris* (830).

CCCLXXVII. Atriplex . A. *hortensis* (831).

CCCLXXVIII. Spinacia. . S. *oleracea* (832).

79e F. — PHYTOLACÉES.

CCCLXXIX. Phytolacca. P. *decandra* (833).

80e F. — POLYGONÉES.

CCCLXXX. Rumex.

1 { Feuilles à saveur acide . . R. *acetosa* (834).
Feuilles à saveur herbacée. R. *patientia* (835).

CCCLXXXI. Rheum.

1 { Feuilles ciliées sur les bords 2
Feuilles sinuées-ondulées, mais non ciliées sur les bords. . . . . R. *undulatum* (836).

2 { Feuilles à nervures et pétiole d'un vert blanchâtre. . . . . . R. *compactum* (837).
Feuilles à nervures et pétiole rougeâtres . . . . R. *Nepalense* (838).

CCCLXXXII. Polygonum.

1 { Tige portant plusieurs grappes ou épis . . . 2
Tige simple, ne portant qu'un épi. . . . . P. *bistorta* (839).

2 Fleurs en grappes ou corymbes 3
Fleurs en épis serrés et pendants . . . . . .
. . . . P. *Orientale* (840).

3 Grappes terminales corymbiformes; graines à angles entiers. . . . P. *fagopyrum* (841).
Grappes terminales paniculées; graines à angles sinués-dentés . . . P. *Tataricum* (842).

81e F. — THYMÉLÉES.

CCCLXXXIII. Daphne.

1 Fleurs d'un beau rose, lilacées ou blanches. . 2
Fleurs d'un jaune verdâtre. D. *laureola* (843).

2 Fleurs en ombelles ou en paquets terminaux; feuilles persistantes 3
Fleurs en petits paquets latéraux; feuilles caduques. . . . . . . D. *mezereum* (844).

3 Sous-arbrisseau à tiges couchées à la base; fleurs d'un rose vif, rarement blanches . . . .
. . . . D. *cneorum* (845).
Arbuste à rameaux dressés; fleurs blanches ou lilacées. . . . . D. *Indica* (846).

82e F. — LAURINÉES.

CCCLXXXIV. Laurus.

1 Feuilles persistantes, ovales ou oblongues-lancéolées 2
Feuilles caduques, obovales. L. *Benzoin* (849).

2 Feuilles oblongues, acuminées aux deux extrémités . . . . L. *nobilis* (847).
Feuilles ovales, arrondies à la base, exhalant une odeur de camphre. L. *camphora* (848).

83e F. — ÉLÉAGNÉES.

CCCLXXXV. Eleagnus.

1 Feuilles argentées sur les deux faces . . . .
. . . . E. *angustifolia* (850).
Feuilles vertes en dessus, métalliques en dessous. . . . . E. *reflexa* (851).

CCCLXXXVI. Hypophae. H. *rhamnoides* (852).

84e F. — ARISTOLOCHIDÉES.

CCCLXXXVII. Aristolochia. A. *sipho* (853).

85e F. — EUPHORBIACÉES.

CCCLXXXVIII. Buxus. B. *sempervirens* (854).
CCCLXXXIX. Croton. C. *tinctorium* (855).
CCCXC. Ricinus . . . R. *communis* (856).

86e F. — URTICÉES.

CCCXCI. Urtica . . . . U. *nivea* (857).
CCCXCII. Cannabis . . . C. *sativa* (858).
CCCXCIII. Humulus . . . H. *lupulus* (859).

87e F. — ARTOCARPÉES.

CCCXCIV. Morus.

1 { Fruit blanc ou rosé, à suc incolore . . . . M. *alba* (860).
Fruit d'un pourpre noir, à suc d'un rouge foncé. . . . . M. *nigra* (861).

CCCXCV. Broussonetia. B. *papyrifera* (862).
CCCXCVI. Maclura. . M. *aurantiaca* (863).
CCCXCVII. Ficus. . . . F. *carica* (864).

88e F. — ULMACÉES.

CCCXCVIII. Ulmus.

1 { Fruits glabres, presque sessiles. . . . . U. *campestris* (865).
Fruits ciliés, longuement pédonculés. . . . . U. *effusa* (866).

CCCXCIX. Celtis. . . C. *australis* (867).

89e F. — JUGLANDÉES.

CCCC. Juglans . . . . . J. *regia* (868).

90e F. — AMENTACÉES.

CCCCI. CORYLUS . . . C. *avellana* (869).

CCCCII. QUERCUS.

1 { Feuilles non bordées de dents épineuses. . . 2
Feuilles bordées de dents épineuses . . . . Q. *coccifera* (872).

2 { Ecorce unie et fibreuse . . . . Q. *ilex* (870).
Ecorce crevassée et spongieuse. Q. *suber* (871).

CCCCIII. FAGUS . . . F. *sylvatica* (873).

CCCCIV. CASTANEA . . C. *vulgaris* (874).

CCCCV. CARPINUS . . . C. *betulus* (875).

CCCCVI. BETULA.

1 { Arbre ou arbuste à épiderme brun 2
Arbre à épiderme blanc. . . B. *alba* (876).

2 { Arbre à feuilles ovales et dentées. 3
Petit arbuste à feuilles orbiculaires et bordées de crénelures arrondies. . B. *nana* (879).

3 { Chatons fructifères pendants. B. *pubescens* (877).
Chatons fructifères dressés. B. *papyrifera* (878).

CCCCVII. PLATANUS.

1 { Feuilles en cœur à la base, à 3-5 lobes profonds. . . . . P. *Orientalis* (880).
Feuilles cunéiformes à la base, à 3-5 lobes peu profonds . . . . . P. *Occidentalis* (881).

CCCCVIII. POPULUS.

1 { Feuilles cotonneuses en dessous 2
Feuilles glabres sur les deux faces. 3

2 { Feuilles d'un blanc de neige en dessous; écailles des chatons presque entières au sommet. . . . . P. *alba* (882).
Feuilles d'un gris cendré en dessous; écailles des chatons laciniées au sommet . . . . P. *canescens* (883).

3 { Rameaux et bourgeons non glutineux. . . . 4
Rameaux et bourgeons glutineux dans leur jeunesse 6

4 { Ecorce d'un brun cendré ; bourgeons bruns . 5
Ecorce olivâtre ; bourgeons verts . . . . P. *angulata* (889).

5 { Branches étalées ; feuilles crénelées . . . . P. *tremula* (884).
Branches disposées en tête ; feuilles dentées-ondulées, garnies d'un rebord cartilagineux et cilié. . . . . P. *tremuloides* (885).

6 { Arbre à branches étalées. 7
Arbre à branches dressées contre le tronc . . . . P. *pyramidalis* (886).

7 { Rameaux cylindriques ou presque cylindriques. 8
Rameaux sensiblement anguleux 9

8 { Bourgeons bruns ; feuilles triangulaires . . . . P. *nigra* (887).
Bourgeons d'un beau jaune ; feuilles ovales ou en cœur . . . . P. *balsamifera* (891).

9 { Bourgeons bruns ou d'un brun marron, très-gluants 10
Bourgeons verts, peu gluants . . . . P. *angulata* (889).

10 { Feuilles plus larges que longues . . . . P. *Virginiana* (888).
Feuilles plus longues que larges . . . . P. *Canadensis* (890).

CCCCIX. Salix.

1 { Arbre ou arbuste à rameaux dressés 2
Arbre à rameaux grêles et pendants . . . . S. *Babylonica* (892).

2 { Feuilles glabres sur les deux faces, au moins quand elles sont complètement développées. 3
Feuilles soyeuses ou tomenteuses-blanchâtres en dessous 6

3 { Ecorce non recouverte d'une poussière glauque. 4
Ecorce recouverte d'une fine poussière qui s'enlève sous les doigts . S. *daphnoides* (895).

4 Ecorce rouge ou d'un beau jaune sur les jeunes rameaux. 5
Ecorce d'un beau vert sur les jeunes rameaux. . . . . S. *laurina* (896).

5 Ecorce rouge. . . . . . . S. *helix* (894).
Ecorce d'un beau jaune. . . . S. *alba* (893).

6 Ecailles des chatons brunes ou noires au moins au sommet 7
Ecailles des chatons d'un jaune verdâtre dans toute leur étendue. . . . . S. *alba* (893).

7 Capsules glabres; étamines à filets plus ou moins soudés. . . . . . S. *incana* (898).
Capsules tomenteuses; étamines libres . . . . S. *viminalis* (897).

91e F. — CONIFÈRES.

CCCCX. Larix. . . . . L. *Europæa* (899).

CCCCXI. Abies.

1 Cônes pendants 2
Cônes dressés 4

2 Feuilles entièrement vertes. 3
Feuilles d'un glauque blanchâtre. A. *alba* (901).

3 Feuilles planes; cônes verts; grand arbre . . . . A. *excelsa* (900).
Feuilles quadrangulaires; cônes d'abord rouges, à la fin noirs; arbre ou arbuste peu élevé dans nos climats. . . . . A. *nigra* (902).

4 Feuilles non disposées tout autour des rameaux. 5
Feuilles disposées tout autour des rameaux, qui paraissent ainsi parfaitement cylindriques . . . . A. *pinsapo* (905).

5 Feuilles échancrées au sommet; bourgeons à odeur de résine . . . . A. *pectinata* (903).
Feuilles non échancrées au sommet; bourgeons à odeur de baume de Judée . . . . A. *balsamifera* (904).

CCCCXII. Cedrus.

1 Feuilles d'un vert sombre; rameaux étalés . . . . C. *Orientalis* (906).
Feuilles d'un vert gai; rameaux flexibles, arqués, inclinés . . . . . C. *deodora* (907).

CCCCXIII. PINUS.

1 { Feuilles réunies 2 à 2 dans chaque gaîne. . . 2
{ Feuilles réunies par 3-5 dans chaque gaîne. . 7

2 { Feuilles égalant ou dépassant peu les chatons à étamines. 3
{ Feuilles allongées, dépassant de beaucoup les chatons à étamines. 5

3 { Feuilles canaliculées sur la face supérieure : graines munies d'une aile 2-3 fois au moins plus longue qu'elles-mêmes 4
{ Feuilles planes sur la face supérieure ; graines munies d'une aile 3 fois plus courte qu'elles-mêmes. . . . . P. *pinea* (911).

4 { Feuilles vertes ; écailles des cônes à extrémité rabattue en forme de crochet . . . . P. *mugho* (912).
{ Feuilles glaucescentes ; écailles des cônes à extrémité non rabattue en forme de crochet . . . . P. *sylvestris* (908).

5 { Feuilles canaliculées sur la face supérieure ; graines moins grosses qu'une noisette. . . 6
{ Feuilles planes sur la face supérieure ; graines grosses comme une noisette. P. *pinea* (911).

6 { Feuilles vertes, médiocrement longues ; cônes à écailles arrondies et à peine anguleuses sur le dos . . . . . . P. *laricio* (909).
{ Feuilles d'un vert blond, très-longues (1-2 déc.) ; cônes à écailles offrant sur le dos deux angles bien marqués . . P. *maritima* (910).

7 { Feuilles raides, d'un vert sombre ; anthères pourvues d'une crête réniforme . . . . P. *cembra* (913).
{ Feuilles d'un vert gai ; anthères dépourvues de crête . . . . P. *strobus* (914).

CCCCXIV. CUPRESSUS. C. *sempervirens* (915).

CCCCXV. THUYA.

1 { Arbre à branches dressées contre le tronc ; rameaux aplatis en éventail . . . . T. *Orientalis* (916).
{ Arbre à branches étalées à angle droit avec le tronc ; rameaux ne formant qu'imparfaitement l'éventail . . T. *Occidentalis* (917).

CCCCXVI. JUNIPERUS.

1 Feuilles étroitement imbriquées sur 4 rangs . 2
Feuilles étalées, au moins au sommet des ramuscules. 4

2 Arbuste ou arbre à rameaux dressés ou étalés horizontalement 3
Arbuste buissonnant, à rameaux étalés et arqués vers la terre . . . J. *sabina* (920).

3 Arbuste ou arbrisseau à rameaux dressés. . . . . J. *cupressifolia* (921).
Arbre à branches étalées horizontalement . . . . J. *Virginiana* (919).

4 Feuilles verticillées 3 à 3. J. *communis* (918).
Feuilles opposées, étalées seulement au sommet des ramuscules, imbriquées sur le reste . . . . J. *Virginiana* (919).

CCCCXVII. TAXUS . . . T. *baccata* (922).

CCCCXVIII. GINKGO . . . G. *biloba* (923).

92e F. — ASPARAGÉES.

CCCCXIX. ASPARAGUS . A. *officinalis* (924).

CCCCXX. CONVALLARIA.

1 Corolle en tube cylindrique . . . . C. *polygonatum* (925).
Corolle en grelot, à dents renversées en dehors. . . . . C. *maialis* (926).

CCCCXXI. RUSCUS . . R. *aculeatus* (927).

93e F. — AROIDÉES.

CCCCXXII. ARUM.

1 Spathe glabre en dedans. A. *dracunculus* (928).
Spathe garnie en dedans de soies d'un violet rougeâtre . . . . A. *crinitum* (929).

CCCCXXIII. CALLA . . C. *Æthiopica* (930).

94e F. — BROMÉLIACÉES.

CCCCXXIV. Bromelia . . B. *ananas* (931).

CCCCXXV. Agave. . . A. *Americana* (932).

95e F. — CANNÉES.

CCCCXXVI. Canna . . . C. *Indica* (933).

96e F. — AMARYLLIDÉES.

CCCCXXVII. Amaryllis.

1 Fleurs rouges, roses, blanches ou rayées. . . 2
Fleurs jaunes . . . . A. *lutea* (934).

2 Hampe portant plusieurs fleurs 3
Hampe uniflore . . A. *formosissima* (935).

3 Fleurs roses ou rouges 4
Fleurs blanches, marquées intérieurement de 3 bandes d'un carmin foncé. A. *vittata* (937).

4 Fleurs roses 5
Fleurs d'un rouge ponceau . A. *Reginæ* (938).

5 Hampe portant 4-10 fleurs 6
Hampe portant 50-60 fleurs . . . . A. *Josephinæ* (940).

6 Feuilles plus courtes que la hampe ; fleurs irrégulières . . . . . . A. *belladona* (936).
Feuilles plus longues que la hampe ; fleurs à peu près régulières . . A. *longiflora* (939).

CCCCXXVIII. Pancratium.

1 Bulbe d'un blanc jaunâtre ; pétales linéaires et contournés. . . . . P. *maritimum* (941).
Bulbe noirâtre ; pétales ovales ou oblongs-lancéolés . . . . P. *Illyricum* (942).

CCCCXXIX. Alstroemeria.

1 Fleurs en grappe . . . . A. *peregrina* (943).
Fleurs en ombelle rameuse. A. *hæmantha* (944).

CCCCXXX. Narcissus.

1 Feuilles planes ou légèrement canaliculées . . 2
Feuilles demi-cylindriques, au moins à la base. 9

2 { Hampe uniflore. 3
{ Hampe portant plusieurs fleurs. 5

3 { Fleurs jaunes 4
{ Fleurs blanches . . . . N. *poeticus* (945).

4 { Couronne égale aux segments du périanthe. . . . . N. *pseudo-narcissus* (947).
{ Couronne de moitié plus courte que les segments du périanthe. N. *incomparabilis* (948).

5 { Hampe portant plus de 3 fleurs 6
{ Hampe à 2-3 fleurs . . . N. *biflorus* (946).

6 { Couronne ou segments plus ou moins jaunes . 7
{ Fleurs entièrement blanches . . . . N. *polyanthos* (949).

7 { Couronne 2-3 fois plus courte que les segments. 8
{ Couronne 4-5 fois plus courte que les segments. . . . . N. *concolor* (950)

8 { Segments d'un jaune pâle ; feuilles glaucescentes . . . . N. *tazetta* (951).
{ Segments d'un jaune d'or ; feuilles vertes . . . . N. *aureus* (952).

9 { Feuilles en alène, demi-cylindriques dans toute leur longueur ; couronne entière . . . . N. *jonquilla* (954).
{ Feuilles demi-cylindriques seulement à la base : couronne à 6 lobes. . . N. *odorus* (953).

CCCCXXXI. Leucoium.

1 { Hampe uniflore . . . . L. *vernum* (955).
{ Hampe portant plusieurs fleurs. . . . . L. *æstivum* (956).

CCCCXXXII. Galanthus. G. *nivalis* (957).

97e F. — LILIACÉES.

CCCCXXXIII. Tulipa.

1 { Pétales entiers ou à peine incisés 2
{ Pétales très-longs, laciniés, échancrés ou ondulés sur les bords . . T. *stenopetala* (960).

2 Hampe glabre; fleurs inodores. . . . . T. *Gessneriana* (958).
Hampe pubescente; fleurs à douce et suave odeur. . . . . . . T. *suaveolens* (959).

CCCCXXXIV. Fritillaria.

1 Tige multiflore. . . . F. *imperialis* (961).
Tige uniflore . . . . . F. *meleagris* (962).

CCCCXXXV. Lilium.

1 Pétales droits, non roulés en dehors 2
Pétales roulés en dehors. 5

2 Fleurs blanches 3
Fleurs orangées, ponctuées de noir 4

3 Fleurs dressées. . . . L. *candidum* (963).
Fleurs inclinées horizontalement . . . . L. *Japonicum* (964).

4 Feuilles munies de bulbilles à leur aisselle . . . . L. *bulbiferum* (966).
Feuilles dépourvues de bulbilles axillaires . . . . L. *croceum* (965).

5 Feuilles éparses ou alternes. 6
Feuilles verticillées. . . L. *martagon* (967).

6 Feuilles dépourvues de bulbilles axillaires . . 7
Feuilles munies à leur aisselle de bulbilles noirâtres . . . . L. *tigrinum* (969).

7 Feuilles linéaires-lancéolées, éparses, nombreuses, serrées. . . . L. *Pomponium* (968).
Feuilles ovales ou oblongues, larges, alternes, peu nombreuses. . . L. *speciosum* (970).

CCCCXXXVI. Yucca.

1 Tige allongée, feuillée seulement au sommet . 2
Feuilles radicales ou presque radicales . . . 3

2 Feuilles lisses sur les bords. Y. *gloriosa* (971).
Feuilles bordées de petites dents très-rudes. . . . . Y. *aloefolia* (972).

3 Feuilles glauques; fleurs blanches, un peu rougeâtres en dehors. . Y. *glaucescens* (973).
Feuilles vertes; fleurs d'un blanc verdâtre, d'un vert citronné au centre. Y. *filamentosa* (974).

CCCCXXXVII. ERYTHRONIUM. . . . . E. *dens-canis* (975).

CCCCXXXVIII. SCILLA.

1 Bractées nulles ou très-courtes. 2
Pédicelles munis de 1-2 bractées atteignant au moins la moitié de leur longueur 3

2 Pédicelles dépourvus de bractées . . . . S. *bifolia* (976).
Pédicelles munis de petites bractées . . . . S. *amœna* (977).

3 Bractée unique sous chaque pédicelle . . . 4
2 bractées inégales sous chaque pédicelle . . . . S. *Italica* (981).

4 Feuilles encore vertes au moment de la floraison. 5
Feuilles fanées au moment de la floraison; très-gros oignon . . . . S. *maritima* (978).

5 Fleurs peu nombreuses, en grappe lâche. . . . . S. *lilio-hyacinthus* (979).
Fleurs nombreuses, en grappe conique très-serrée. . . . . S. *Peruviana* (980).

CCCCXXXIX. EUCOMIS . E. *punctata* (982).

CCCCXL. ORNITHOGALUM.

1 Fleurs en corymbe . . O. *umbellatum* (983).
Fleurs en grappe. . . O. *pyramidale* (984).

CCCCXLI. ASPHODELUS.

1 Fleurs jaunes. . . . . . . A. *luteus* (985).
Fleurs blanches . . . . . A. *ramosus* (986).

CCCCXLII. ALLIUM.

1 Tige feuillée jusqu'à son milieu 2
Feuilles toutes radicales, rarement quelques unes au bas de la tige. 5

2 Fleurs entremêlées de bulbilles 3
Fleurs non entremêlées de bulbilles . . . 4

3 Bulbe simple, allongé, peu sensible; anthères d'un gris cendré. . . . A. *porrum* (987).
Bulbe multiple; anthères jaunes . . . . A. *ampeloprasum* (988).

4 Fleurs rouges; spathe égalant à peu près l'ombelle. . . . . . A. *scorodoprasum* (989).
Fleurs blanchâtres ou à peine rougeâtres; spathe prolongée en pointe plus longue que l'ombelle. . . . . A. *sativum* (990).

5 Feuilles fistuleuses; fleurs jamais jaunes . . 6
Feuilles planes; fleurs d'un jaune d'or . . . . A. *moly* (995).

6 Tige renflée au milieu ou au dessous. . . . 7
Tige non renflée 8

7 Tige renflée à son milieu. A. *fistulosum* (992).
Tige renflée au dessous du milieu. . . . . A. *cepa* (994).

8 Etamines toutes simples; fleurs n'étant jamais remplacées par des bulbilles. . . . . A. *schœnoprasum* (991).
Etamines alternativement simples et à 3 pointes: fleurs souvent remplacées par des bulbilles . . . . A. *Ascalonicum* (993).

CCCCXLIII. Agapanthus. A. *umbelliferus* (996).

CCCCXLIV. Hyacinthus. H. *Orientalis* (997).

CCCCXLV. Muscari.

1 Fleurs en petits grelots, à 6 dents. . . . . M. *ambrosiaceum* (998).
Fleurs déchiquetées en longues lanières. . . . . M. *monstruosum* (999).

CCCCXLVI. Polyanthes. P. *tuberosa* (1000).

CCCCXLVII. Hemerocallis.

1 Fleurs d'un jaune tendre. . H. *flava* (1001).
Fleurs d'un rouge fauve. . H. *fulva* (1002).

CCCCXLVIII. Funkia.

1 Fleurs lilas ou d'un bleu violet 2
Fleurs blanches . . . F. *subcordata* (1003).

2 Feuilles glauques 3
Feuilles d'un vert foncé . . F. *ovata* (1004).

3 Feuilles ovales, légèrement échancrées en cœur à la base. . . . . . . F. *glauca* (1005).
Feuilles oblongues-lancéolées, atténuées à la base . . . . F. *lancifolia* (1006).

98e F. — COLCHICACÉES.

CCCCXLIX. Veratrum.

1 Fleurs d'un blanc verdâtre. V. *album* (1007).
Fleurs d'un pourpre noir. V. *nigrum* (1008).

CCCCL. Bulbocodium. . B. *vernum* (1009).

CCCCLI. Merendera. M. *bulbocodium* (1010).

CCCCLII. Colchicum. C. *autumnale* (1011).

99e F. — IRIDÉES.

CCCCLIII. Crocus.

1 Fleurs jaunes 2
Fleurs n'étant jamais jaunes 3

2 Fleurs d'un beau jaune d'or. C. *aureus* (1015).
Fleurs d'un jaune pâle en dedans, marquées de brun purpurin en dehors. C. *præcox* (1014).

3 Fleurs très-printanières, accompagnées de leurs feuilles 4
Fleurs automnales ; feuilles ne se développant qu'au printemps suivant. C. *sativus* (1016).

4 Feuilles linéaires, étroites ; fleurs très-précoces. . . . . C. *vernus* (1012).
Feuilles largement linéaires : fleurs plus grandes et de 15 jours plus tardives. C. *serotinus* (1013).

CCCCLIV. Iris.

1 Périanthe à segments extérieurs barbus . . . 2
Périanthe à segments extérieurs non barbus . 5

2 Tige portant plusieurs fleurs 3
Tige ne portant que 1-2 fleurs. 4

3 Fleurs d'un bleu violet. I. *Germanica* (1017).
Fleurs blanches . . . I. *Florentina* (1018).

4 Feuilles égalant ou dépassant la tige ; fleurs violettes, bleues ou blanches . . . . I. *pumila* (1019).
Feuilles plus courtes que la tige ; fleurs d'un blanc jaunâtre, veinées de brun violacé . . . . I. *lutescens* (1020).

5 Feuilles en glaive 6
Feuilles lancéolées et canaliculées. 9

6 Fleurs à segments extérieurs bleus ou violets . 7
Fleurs à segments extérieurs d'un beau jeune . . . . I. *pseudo-acorus* (1021).

7 Tige cylindrique 8
Tige comprimée et angulée . . . . I. *graminea* (1024).

8 Segments extérieurs obovales, plus longs que leur onglet. . . . . . I. *Sibirica* (1022).
Segments extérieurs arrondis, plus courts que leur onglet, qui est lancéolé. I. *spuria* (1023).

9 Tige portant 2-3 fleurs ; périanthe à segments tous dressés. . . . I. *xiphium* (1025).
Tige uniflore ; segments intérieurs étalés . . . . I. *Persica* (1026).

CCCCLV. Tigridia. . . T. *pavonia* (1027).

CCCCLVI. Gladiolus.

1 Fleurs en épi unilatéral 2
Fleurs disposées sur 2 rangs opposés . . . . G. *floribundus* (1031).

2 Fleurs offrant plusieurs couleurs 3
Fleurs unicolores, ordinairement rouges. . . . . G. *communis* (1028).

3 Anthères jaunes ; périanthe à segments supérieurs rouges et rayés de jaune verdâtre . . . . G. *psittacinus* (1029).
Anthères violettes ; segments supérieurs d'un beau rouge-vermillon. G. *Gandavensis* (1030).

100ᵉ F. — COMMÉLINÉES.

CCCCLVII. Commelina . C. *tuberosa* (1032).

CCCCLVIII. Tradescantia. T. *Virginica* (1033).

101e F. — ALISMACÉES.

CCCCLIX. BUTOMUS . B. *umbellatus* (1034).

CCCCLX. SAGITTARIA. S. *sagittæfolia* (1035).

CCCCLXI. ALISMA . . A. *plantago* (1036).

102e F. — PONTÉDÉRIACÉES.

CCCCLXII. PONTEDERIA . P. *cordata* (1037).

103e F. — CYPÉRACÉES.

CCCCLXIII. CYPERUS . C. *esculentus* (1038).

104e F. — GRAMINÉES.

CCCCLXIV. PANICUM.

1 { Panicule serrée, hérissée d'arêtes . . . . P. *Italicum* (1039).
Panicule lâche, non hérissée d'arêtes . . . . P. *miliaceum* (1040).

CCCCLXV. PHALARIS.

1 { Feuilles rubannées de blanc et de vert. . . . . P. *variegata* (1041).
Feuilles entièrement vertes . . . . P. *Canariensis* (1042).

CCCCLXVI. AVENA.

1 { Panicule unilatérale ou presque unilatérale . . 2
Panicule pyramidale, étalée en tous sens. . . . . A. *sativa* (1043).

2 { Glumelles terminées par 2 pointes courtes ou par 2 dents 3
Glumelles terminées par 2 pointes droites et parallèles . . . . . . A. *strigosa* (1045).

3 { Glumelles lisses ou nervées seulement au sommet. . . . . . . A. *Orientalis* (1044).
Glumelles fortement nervées depuis la base jusqu'au sommet . . . . . A. *nuda* (1046).

CCCCLXVII. ARUNDO . . A. *donax* (1047).

CCCCLXVIII. Briza . . B. *maxima* (1048).

CCCCLXIX. Festuca.

1 Feuilles vertes ou à peine glaucescentes ; fleurs verdâtres ou rougeâtres. F. *duriuscula* (1049).
Feuilles et fleurs d'un glauque blanchâtre . . . . F. *glauca* (1050).

CCCCLXX. Triticum.

1 Epi comprimé ou imparfaitement quadrangulaire 2
Epi parfaitement quadrangulaire . . . . T. *turgidum* (1052).

2 Grains adhérents aux glumelles ; épi comprimé . 3
Grains non adhérents aux glumelles ; épi presque quadrangulaire . . T. *sativum* (1051).

3 Epillets à 4 fleurs, dont 2-3 portent graine . . . . T. *spelta* (1053).
Epillets à 3 fleurs, dont 1 seule porte graine . . . . T. *monococcum* (1054).

CCCCLXXI. Secale . . S. *cereale* (1055).

CCCCLXXII. Hordeum.

1 Epillets disposés sur 6 rangs 2
Epillets disposés sur 2 rangs 3

2 Epillets disposés sur 6 rangs tous également saillants . . . . . . H. *hexastichon* (1057).
Epillets disposés sur 6 rangs, dont 2 opposés sont moins saillants que les 4 autres. . . . . H. *vulgare* (1056).

3 Arêtes dressées, quelquefois nulles . . . . H. *distichon* (1058).
Arêtes écartées en éventail. H. *zeocriton* (1059).

CCCCLXXIII. Lolium . L. *Italicum* (1060).

CCCCLXXIV. Zea . . . Z. *mays* (1061).

FIN DE LA CLEF ANALYTIQUE.

FLORE HORTICOLE.

PARTIE DESCRIPTIVE.

FLORE HORTICOLE.

SECONDE PARTIE.

PARTIE DESCRIPTIVE.

1re FAMILLE. — RENONCULACÉES.

I. ADONIS (L.). ADONIS.

1. A. AUTUMNALIS (L.). 1.

II. RANUNCULUS (L.). RENONCULE.

2. R. ACONITIFOLIUS (L.). 11.

3. R. ASIATICUS (L.). R. D'ASIE.

Racine à fibres renflées; tige de 1-2 déc., cylindrique, très-velue; f. un peu charnues, souvent marbrées, les radicales tantôt presque orbiculaires, et alors simplement dentées ou lobées, tantôt 1-2 fois triséquées, à segments étroits, celui du milieu plus longuement pétiolé; f. caulinaires toujours divisées en segments linéaires et profonds; *étamines d'un violet noirâtre*; *pédoncules lisses*; *calice à la fin réfléchi*; fl. rouges, roses, violettes, bleuâtres, blanches, jaunes ou bigarrées, simples, semi-doubles ou doubles, les plus grandes du genre. ♃. Mai-juin. (*V. D.*)

Parterres.— On cultive quelquefois, sous le nom de *Renoncule d'Afrique*, une variété à tige plus élevée, à f. moins divisées et à fl. plus grandes, ordinairement prolifères.

4. R. REPENS (L.). 20. — On en cultive une variété à tige et f. glutineuses, et à fl. plus grandes, d'un jaune plus brillant.

5. R. BULBOSUS (L.). 21. — Cultivée quelquefois à fleurs doubles.

6. R. ACRIS (L.). 25.

III. HEPATICA (Dill.). HÉPATIQUE.

Calice à 3 sépales persistants ; 6-9 *pétales sans écaille ni fossette sur l'onglet :* carpelles terminés par une pointe courte. Plantes herbacées.

7. H. TRILOBA (D. C.). H. A FEUILLES TRILOBÉES. — Anemone hepatica (L.). (Vulg. *Trinitaire.*)

Hampe de 1-2 déc. ; f. toutes radicales, pétiolées, en cœur, trilobées ; fl. bleues, blanches ou roses, simples ou doubles. ♃. Mars-avril. (*V. D.*)

Parterres. — Spontanée dans un bois, au dessous de Pierre-Châtel.

IV. ANEMONE (L.). ANÉMONE.

8. A. CORONARIA (L.). A. DES COURONNES.

Souche tuberculeuse ; hampe de 2-5 déc., velue ; *f. ternées*, à trois folioles, dont chacune est 1-2 fois pennatiséquée et celle du milieu plus longuement pétiolée : segments des folioles irrégulièrement incisés-lobés, plus ou moins étroits, selon les variétés ; collerette à folioles plus ou moins élargies à la base, profondément laciniées au sommet : 5-8 *pétales velus extérieurement ; carpelles entourés à la maturité d'un duvet laineux* : étamines à anthères d'abord violettes, puis noires ; fl. rouges, bleues, violettes, lilas, blanches ou bigarrées, simples ou doubles, très-grandes, ne s'étalant qu'à la lumière. ♃. Avril-mai. (*V. D.*)

Parterres.

9. A. HORTENSIS (L.). A. DES JARDINS.

Souche tuberculeuse ; hampe de 2-5 déc. : *f.* au moins aussi larges que longues, *palmatiséquées*, à 3-5 segments divisés chacun en 2-3 lobes terminés par 2-3 dents acuminées ; collerette à folioles oblongues ou linéaires-lancéolées, entières ou dentées : 8-12 *pétales glabres extérieurement ;* étamines et carpelles comme dans l'espèce précédente : fl. ordinairement rouges et jaunâtres à la base, souvent roses, simples, semi-doubles ou doubles : dans ce dernier cas, les pétales du centre sont d'un vert plus ou moins pur. ♃. Avril-mai. (*V. D.*)

a. A. *pavonina* (Lamk.). Pétales très-aigus ; grande fleur, ordinairement d'un beau rouge cerise ou d'un cramoisi clair et vif.

b. A. *stellata* (Lamk.). Pétales oblongs, étroits, obtus; fl. plus petite, ordinairement rose.

Parterres, mais cultivée moins souvent que l'espèce précédente.

10. A. JAPONICA (Zucc. et Siebold). A. DU JAPON.

Souche fibreuse; tige de 3-4 déc., droite, *rameuse, portant* 2-3 *collerettes;* f. radicales pétiolées, trifoliolées, à folioles pétiolées, lobées et irrégulièrement dentées; pédoncules cylindriques, pubescents; 15-20 *pétales* oblongs, obtus, *soyeux en dehors; carpelles velus,* réunis en tête sphérique; *fl. roses, réunies* par 3-6 *en espèce d'ombelle.* ♃. Août-septembre.

Parterres.

11. A. NARCISSIFLORA (L.). 37.

12. A. NEMOROSA (L.). 39.

13. A. SYLVESTRIS (L.). 40.

V. THALICTRUM (L.). PIGAMON.

14. T. AQUILEGIFOLIUM (L.). 41.

15. T. GLAUCUM (Desf.). P. GLAUQUE.

Tige de 1 m. et plus, droite, ferme, striée, couverte d'une poussière glauque; *f.* 3 *fois pennées,* à folioles obovales-cunéiformes, chagrinées et d'un beau vert en dessus, glauques en dessous; *absence de stipelles* aux ramifications du pétiole; *carpelles ovales, striés*; fl. d'un beau jaune, odorantes, en panicule corymbiforme et terminale. ♃. Juin-août.

Jardins.

VI. CLEMATIS (L.). CLÉMATITE.

* *Tige sous-ligneuse et sarmenteuse.*

16. C. FLAMMULA (L.). C. ODORANTE.

F. 1-2 fois pennées, à *folioles* ovales, oblongues ou linéaires, entières ou bi-trifides, mais *jamais en cœur; pétales pubescents seulement vers les bords,* surtout au sommet; carpelles terminés par une arête plumeuse; *fl. blanches,* très-odorantes, en panicules axillaires ou terminales. ♄. Juillet-septembre. (*V. D.*)

a. C. *latifolia* (Koch). F. ovales ou oblongues.

b. C. *maritima* (L.). F. linéaires.

Bosquets. — S'échappe quelquefois et se trouve subspontanée dans les haies.

17. C. BALEARICA (Lamk.). C. DES ÎLES BALÉARES. — C. calycina (Ait.).

F. fasciculées, glabres, luisantes, un peu violacées, *ternées,* à segments pétiolulés, surtout celui du milieu, irrégulière-

ment et profondément incisés-dentés; *involucre caliciforme, placé sous la fleur, à 5 lobes triangulaires et inégaux; pétales glabres en dedans, velus en dehors; fl. jaunâtres et maculées de pourpre en dedans,* fasciculées, pédonculées, pendantes. ♄. Décembre-janvier.

Bosquets.

18. C. ARISTATA (R. Br.). C. ARISTÉE.

F. glabres, luisantes, simples ou ternées, à folioles ovales, sinuées-denticulées, pétiolées, venant par faisceaux opposés; pétales cotonneux en dehors; *anthères aristées; fl. dioïques, d'un jaune blanchâtre et verdâtre,* pédonculées, pendantes. ♄. Novembre-janvier.

Bosquets.

19. C. VITICELLA (L.). C. A FLEURS BLEUES.

F. pennées, à folioles ovales, entières ou lobées; pétales à sommet recourbé et réfléchi; *carpelles terminés par un style glabre et court; fl. bleues, violettes, pourpres ou rouges,* rarement roses, simples ou doubles. ♄. Juin-septembre.

Bosquets.

20. C. BICOLOR (Lindl.). C. BICOLORE.

Tige sous-ligneuse et sarmenteuse; f. 2-3 fois ternées, à folioles profondément et inégalement découpées; *pétales disposés sur plusieurs rangs, les extérieurs* blanchâtres, ovales-elliptiques, *beaucoup plus grands que les intérieurs,* auxquels ils forment une couronne, *les intérieurs* petits (1), *d'un violet mêlé de blanc;* fl. grandes, doubles. ♄. Juin-août. (*V. D.*)

Jardins bien exposés.

*** Tige herbacée, non sarmenteuse.*

21. C. TUBULOSA (Turczaminow). C. TUBULEUSE. — Viticella tubulosa (Seringe).

F. *trifoliolées,* à foliole terminale longuement pétiolulée, beaucoup plus large que les deux autres; pétales oblongs-linéaires, poilus extérieurement, s'enroulant en dehors; carpelles poilus, à stigmates crochus; *fl. bleues,* courtement pédicellées, tantôt solitaires à l'aisselle des feuilles supérieures, tantôt en corymbes axillaires et terminaux. ♃. Juin-septembre.

Jardins d'agrément.

22. C. RECTA (L.). C. DROITE.

F. *pennées,* à folioles ovales-lancéolées, glabres, glauques en dessous; pétales obovales, très-obtus; carpelles à styles

(1) Ces pétales intérieurs ne sont que des étamines transformées.

poilus, minces, flexueux; *fl. d'un blanc jaunâtre,* en panicule terminale. ♃. Juillet-août.

Jardins d'agrément.

23. C. INTEGRIFOLIA (L.). C. A FEUILLES ENTIÈRES.

F. *très-entières,* ovales-lancéolées, ciliées, à nervures bien marquées et pubescentes en dessous; pétales oblongs, aigus, à nervures longitudinales très-visibles; *fl. d'un beau bleu,* réfléchies, solitaires sur leur pédoncule. ♃. Juin-août.

Jardins d'agrément.

VII. CALTHA (L.). POPULAGE.

24. C. PALUSTRIS (L.). 52.

VIII. TROLLIUS (L.). TROLLE.

25. T. EUROPÆUS (L.). 53.

26. T. ASIATICUS (L.). T. D'ASIE.

Diffère du précédent 1° par sa tige à stries plus petites et plus nombreuses; 2° par ses feuilles plus grandes, plus longuement pétiolées, à segments plus profondément incisés; 3° par ses *sépales ovales et d'un beau jaune orangé;* 4° par sa fleur plus petite, plus ouverte, moins globuleuse. ♃. Mai-juin.

Parterres.

IX. HELLEBORUS (L.). HELLÉBORE.

27. H. VIRIDIS (L.). H. VERT.

Rhizôme très-court; tige de 3-8 déc., rameuse, *ne portant point de feuilles au dessous des rameaux; f. annuelles,* les radicales à long pétiole, palmatiséquées, à segments oblongs-lancéolés, dentés en scie, disposés en pédales; celles des rameaux et des pédoncules palmatipartites et presque sessiles; *fl. entièrement vertes.* ♃. Mars-avril. (*V. D.*)

Jardins pharmaceutiques.

28. H. NIGER (L.). H. A RACINE NOIRE. (Vulg. *Rose de Noël*)

Rhizôme noir, *court,* très-irrégulier; hampe portant 1-3 fleurs; *f. toutes radicales, persistantes,* pétiolées, palmatiséquées, à segments épais, oblongs, cunéiformes à la base, dentés supérieurement, disposés en pédales; bractées ovales, entières ou dentées au sommet; grandes *fl. d'un beau blanc rosé.* ♃. Décembre-janvier. (*V. D.*)

Jardins d'agrément.

X. ERANTHIS (Salisb.). ÉRANTHE.

Calice à 5-8 *sépales* colorés et *décidents;* pétales très-petits, tubuleux, à 2 lèvres inégales; capsules pédicellées; *fleur sessile au centre d'une collerette foliacée.* Plantes herbacées.

29. E. HYEMALIS (Salisb.). E. D'HIVER. — Helleborus hyemalis (L.). (Vulg. *Helléborine.*)

Rhizôme court, renflé : hampe de 8-15 cent., uniflore ; 1-2 f. radicales, ne naissant qu'après la fleur, arrondies, palmatiséquées, à 3-5 segments, les uns entiers, les autres bi, tri ou multifides : collerette à folioles sessiles, divisées comme les feuilles : fl. jaunes. ♃. Février-mars. (*V. D.*)

Jardins d'agrément ; pelouses.

XI. NIGELLA (L.). NIGELLE.

30. N. DAMASCENA (L.). N. DE DAMAS. (Vulg. *Cheveux de Vénus*, *Barbe de capucin.*)

Plante glabre. Tige de 1-5 déc., simple ou à rameaux dressés : *involucre* pennatifide et à divisions linéaires, *placé sous les fleurs* : *capsules soudées dans toute leur longueur*, de manière à n'en former qu'une seule, qui est à la fin ballonnée : fl. d'un bleu pâle ou blanchâtres. ①. Juin-juillet. (*V. D.*)

Jardins d'agrément.

XII. AQUILEGIA (Tournef.). ANCOLIE.

31. A. VULGARIS (L.). 57.

32. A. CANADENSIS (L.). A. DU CANADA.

Tige de 2-3 déc., striée, *grêle*, *diffuse* : f. glaucescentes, 2 fois triséquées, à segments lobés et obtus : *carpelles non ailés* ; *éperons droits*, coniques, à sommet renflé : sépales verts : *fl. d'un rouge safrané*, vertes à la gorge. ♃. Avril-mai. (*V. D.*)

Parterres.

33. A. SKINNERI (Hook). A. DE SKINNER.

Diffère de la précédente 1° par sa *tige droite* et beaucoup plus élevée : 2° par les éperons plus allongés et légèrement arqués : 3° par les *carpelles ailés* : 4° par ses fleurs 2 fois plus grandes, plus belles, plus rouges : 5° par sa floraison de 1-2 mois plus tardive. ♃. Juin-juillet. (*V. D.*)

Parterres.

XIII. DELPHINIUM (Tournef.). DAUPHINELLE.

* *Plantes annuelles ; pétales soudés.*

34. D. CONSOLIDA (L.). 58.

35. D. AJACIS (L.). D. PIED-D'ALOUETTE.

Tige de 2-8 déc., à rameaux redressés : f. découpées en segments linéaires et courts : *bractées égalant ou dépassant*

les *pédicelles*; fl. bleues, violettes, lilas, blanches, roses ou bigarrées, devenant quelquefois doubles, et alors perdant leurs éperons. ①. Juin-juillet. (*V. D.*)

Parterres. — On en cultive souvent une variété naine, à fleurs simples ou doubles, disposées en grappes serrées.

** *Plantes vivaces ; pétales libres.*

36. D. ELATUM (L.). D. ÉLEVÉE.

Port de l'Aconit napel. Tige de 1-3 m., droite, ferme, cylindracée ; f. palmatiséquées, à 5-7 segments irrégulièrement trifides et incisés-dentés ; bractées au moins égales aux pédicelles ; *pétales bifides, les inf. à barbe roussâtre*, les 2 sup. blanchâtres ; fl. du reste d'un beau bleu, en grappes lâches. ♃. Juin-juillet. (*V. D.*)

Jardins d'agrément.

37. D. GRANDIFLORUM (L.). D. A GRANDES FLEURS.

Tige droite, ferme, anguleuse, moins élevée que dans l'espèce précédente ; f. palmatiséquées, à segments multifides et étroits ; *bractées plus longues que les pédicelles ; pétales entiers, longuement onguiculés* ; fl. grandes, d'un beau bleu, quelquefois blanches, en grappes lâches. ♃. Juin-août. (*V. D.*)

Jardins d'agrément. — Varie à fl. doubles.

38. D. AZUREUM (Michaux). D. AZURÉE.

Tige de 3-4 déc., cylindrique, dressée, pubescente ; f. 2 fois triséquées, à segments linéaires ; *pétiole non dilaté à la base ; bractées plus courtes que les pédicelles ; pétales velus, les sup. bidentés, les latéraux profondément bilobés* ; fl. d'un beau bleu d'azur, peu nombreuses, en grappes lâches. ♃. Juin-août. (*V. D.*)

Jardins d'agrément. — Varie à fl. doubles ; alors les pétales intérieurs ont la forme d'ovaires imparfaits.

39. D. FISSUM (Waldst. et Kit.). D. FENDUE. — D. hybridum (Wild.).

Tige de 5-10 déc., cylindracée, *couverte de poils allongés, roussâtres et étalés* ; f. palmatiséquées, à segments oblongs-linéaires, très-profonds, divisés en lanières inégales ; *pétiole dilaté à la base ; bractées* linéaires, *géminées, velues*, placées vers le milieu du pédicelle ; *pétales latéraux bifides* ; fl. d'un bleu d'azur, plus tendre encore que dans l'espèce précédente, poilues, en longues grappes. ♃. Juin-août. (*V. D.*)

Jardins d'agrément.

XIV. ACONITUM (L.). ACONIT.

40. A. NAPELLUS (L.). 60.

41. A. PANICULATUM (Lamk.). 61.

42. A. JAPONICUM (Thunb.). A. DU JAPON.

Tige de 5-12 déc., glabre, raide; f. luisantes, palmatiséquées, à segments cunéiformes à la base, largement dentés au sommet; *casque conique; fl. rosées, blanchâtres ou bleues* et un peu panachées de vert, disposées en panicule raide et un peu resserrée. ♃. Septembre-novembre.

Jardins d'agrément.

XV. ACTÆA (L.). ACTÉE.

43 A. SPICATA (L.). 64. — Outre l'espèce spontanée, qui a les fruits noirs, on a deux autres variétés, l'une à fruits rouges, l'autre à fruits blancs.

On cultive aussi quelquefois l'*Actæa racemosa* (L.), à fleurs disposées en grappe très-longue, offrant quelquefois une ou deux longues ramifications à leur base.

XVI. PÆONIA (L.). PIVOINE.

Calice à 5 *sépales persistants,* inégaux, souvent foliacés; 5 pétales (souvent plus) très-grands; 2-5 grosses *capsules à stigmate sessile.* Plantes sous-ligneuses ou herbacées.

** Plantes à tige sous-ligneuse et persistante.*

44. P. MOUTAN (Sims.). P. MOUTAN.

Tige de 1-2 m., très-rameuse; f. 2-3 fois pennatiséquées, à segments très-larges, irrégulièrement lobés et dentés au sommet; étamines d'un jaune doré; *fl.* très-grandes, *roses, rouges ou lilacées,* rarement blanches, *doubles ou semi-doubles.* ♄. Avril-mai. (*V. D.*)

b. P. *rosea* (Anders.). Fl. d'un rose plus vif, répandant une agréable odeur de rose.

Jardins d'agrément.

45. P. PAPAVERACEA (Anders.). P. A FLEURS DE PAVOT.

Tige de 7-12 déc., à rameaux flexueux; f. 2-3 fois pennatiséquées, à segments ovales-oblongs, irrégulièrement lobés et incisés; 8-10 *pétales d'un beau blanc, marqués sur l'onglet d'une grande tache pourpre ou violacée; fl. toujours simples, répandant une odeur de Pavot somnifère.* ♄. Avril-mai. (*V. D.*)

Jardins d'agrément.

*** Tige herbacée et annuelle.*

† Carpelles velus.

46. P. CORALLINA (Retz.). P. CORAIL.

Tige de 5-10 déc., rameuse, *rougeâtre supérieurement; f.* 2-3 fois triséquées, *à segments* ovales, *tous entiers,* glabres, très-larges, glauques en dessous; *carpelles divergents dès la base, montrant, quand ils s'ouvrent, des graines rouges comme du corail;* fl. très-grandes, simples ou doubles, ordi-

nairement rouges, quelquefois roses ou violacées. ♃. Tout l'été. (*V. D.*)

Jardins d'agrément.

47. P. OFFICINALIS (L.). P. OFFICINALE. (Vulg. *Ivrogne.*)

Tige de 5-6 déc., verte, *jamais rougeâtre*; f. 2-3 fois triséquées, à segments ovales-oblongs, glabres, d'un vert foncé en dessus, d'un vert pâle en dessous, les latéraux entiers, *le moyen tripartit et trifide*; *carpelles dressés, divergents seulement au sommet*; fl. grandes, ordinairement d'un rouge cramoisi foncé, mais quelquefois roses, blanches, violacées ou panachées. ♃. Mai-juin. (*V. D.*)

Jardins d'agrément. — La variété la plus généralement cultivée est à fl. doubles; on en trouve cependant à fl. semi-doubles et même à fl. simples.

48. P. TENUIFOLIA (L.). P. A SEGMENTS ÉTROITS.

Tige de 3-6 déc., dressée; *f.* 2-3 fois pennatiséquées, *à segments linéaires, aigus*, glabres; *carpelles très-divergents à la maturité*; fl. d'un rouge clair et brillant, moins grandes que celles de la Pivoine officinale. ♃. Mai-juin.

Jardins d'agrément.

†† *Carpelles glabres.*

49. P. ALBIFLORA (Pall.). P. A FLEURS BLANCHES.

Tige de 6-10 déc., rougeâtre dans sa jeunesse, ainsi que les feuilles; f. 2-3 fois triséquées, à segments elliptiques, lancéolés, entiers, d'un vert foncé en dessus, pâle en dessous; carpelles verts, à stigmates rouges; fl. grandes, ordinairement blanches, quelquefois roses ou d'un rouge clair, simples ou doubles, répandant dans quelques variétés une agréable odeur de rose. ♃. Mai-juin.

b. P. *fragrans* (Anders.). — P. *edulis* (Salisb.). Fl. d'un rose foncé, très-doubles, à odeur de rose bien prononcée.

Jardins d'agrément.

2e FAMILLE. — BERBÉRIDÉES.

XVII. BERBERIS (Tournef.). VINETTIER

50. B. VULGARIS (L.). 65. — On en cultive souvent une variété remarquable par ses fruits d'un pourpre noir; cette teinte est répandue sur toute la plante.

XVIII. MAHONIA (Nutt.). MAHONIE.

6 sépales; 6 *pétales non glanduleux sur l'onglet*; baie à 2-9 graines. *Arbustes à feuilles pennées* et persistantes.

51. M. AQUIFOLIA (Nutt.). M. A FEUILLES DE HOUX.

Arbrisseau rameux, à *tiges ascendantes*; *f.* pennées, à

5-9 *folioles* ovales, coriaces, très-glabres, bordées de dents épineuses, *d'un vert foncé en dessus*, jaunâtres en dessous; étamines munies de 2 petites bractées et un peu renflées vers le milieu, irritables comme celles du Vinettier; *baies d'un pourpre brun* à la maturité; fl. jaunes, en grappes. ♄. *Fl.* avril-mai. *Fr.* septembre-octobre.

Bosquets.

52. M. REPENS (Don.). M. RAMPANTE.

Sous-arbrisseau à *tiges étalées et rampantes*; *f.* pennées, à 5-7 *folioles* ovales-arrondies, coriaces, bordées de dents épineuses, *d'un vert bleuâtre en dessus*, glaucescentes en dessous : étamines comme dans l'espèce précédente; *baies d'un noir bleu* à la maturité; fl. jaunes, en grappes réunies au sommet des rameaux. ♄. *Fl.* avril-mai. *Fr.* septembre-octobre.

Bosquets.

XIX. EPIMEDIUM (Tournef.). ÉPIMÈDE.

6-8 sépales colorés et caducs; 4 *pétales creusés en forme de capuchon ou prolongés en éperon* et pourvus d'appendices d'une autre couleur; 4 étamines; *fruit capsulaire*, polysperme, à 1 seule loge. *Plantes herbacées, non épineuses.*

53. E. ALPINUM (L.). É. DES ALPES. (Vulg. *Chapeau d'évêque.*)

Tige de 2-4 déc.; f. 2 fois ternées, à folioles oblongues, en cœur; *pétales plus courts que les sépales correspondants*; *fl. bigarrées de jaune et de rouge-brun*, disposées en grappes composées, opposées à la feuille. ♃. Avril-mai.

Parterres.

54. E. VIOLACEUM (Morr. et Decaisn.). É. VIOLACÉ.

Tige de 1-2 déc.: f. 3 fois ternées, à folioles arrondies ou presque acuminées; *pétales plus longs que les sépales correspondants*; *fl. d'un beau violet*, en grappes presque simples, opposées à la feuille. ♃. Mai.

Parterres.

55. E. MACRANTHUM (Morr. et Decaisn.). É. A GRANDES FLEURS.

Tige de 1-2 déc., un peu rougeâtre, renflée à la naissance des pédoncules; f. 3 fois ternées, à folioles ovales, un peu en cœur, bordées de cils blancs et un peu rudes, du reste glabres et d'un vert tendre; *pétales plus longs que les sépales correspondants*; *fl. à pétales blancs et à sépales d'un blanc lilacé*, disposées en grappes opposées à la feuille. ♃. Mai.

Parterres.

3e Famille. — MAGNOLIACÉES.

Cette famille se compose d'arbres ou d'arbrisseaux tous exotiques, très-remarquables par la beauté de leur feuillage, l'éclat et la grandeur de leurs fleurs. Les forêts de l'Asie tropicale, de l'Amérique et de la Nouvelle-Hollande les voient croître dans toute leur splendeur ; nos jardins paysagers en ont fait une de leurs plus brillantes conquêtes.

On reconnaît les plantes de cette famille aux caractères suivants : 1° *feuilles* simples, alternes, ordinairement *munies à leur naissance de 2 stipules membraneuses* ; 2° *calice* communément *à 3 sépales* souvent *colorés* ; 3° corolle ayant 3-6 pétales (quelquefois plus) insérés à la base d'un réceptacle allongé ; 4° *étamines libres et très-nombreuses*. Les carpelles, ordinairement en grand nombre, sont plus ou moins soudés ensemble.

XX. Magnolia (L.). Magnolier.

Carpelles nombreux, *charnus, déhiscents*, disposés sur un réceptacle conique : graines rouges, suspendues par de longs filets à la maturité. Arbres ou arbustes à *feuilles entières*.

** Feuilles persistantes.*

56. M. grandiflora (L.). M. a grandes fleurs.

Arbre s'élevant à 10 m. ; f. épaisses, luisantes, oblongues-lancéolées ; étamines dorées ; fl. d'un blanc pur, charnues, à parfum suave, atteignant jusqu'à 20 cent. de diamètre. ♄. Juillet-novembre. (*V. D.*)

Jardins paysagers.

*** Feuilles caduques.*

† Boutons enveloppés de 1 seule bractéole.

57. M. umbrella (Lamk.). M. parasol.

Arbre s'élevant à 8-12 m. : *f.* minces, obovales-lancéolées, atténuées à la base, pubescentes, blanchâtres en dessous, étalées et *rapprochées au sommet des rameaux en forme de grandes ombelles* ; sépales pendants ; *fl.* blanches, grandes, *à odeur fade et désagréable*, analogue à celle du linge en lessive. ♄. Juin-juillet.

Jardins paysagers.

58. M. macrophylla (Michx.). M. a grandes feuilles.

Arbre s'élevant à 8-12 m. ; *f.* obovales, très-grandes, *échancrées à la base*, où elles offrent 2 lobes arrondis, *glauques et un peu velues en dessous* ; 6 pétales ; *fl.* blanches, teu-

tées de pourpre à la base, *exhalant une agréable odeur.* ♄. Juillet-août.

Jardins paysagers.

59. M. GLAUCA (L.). M. GLAUQUE. (Vulg. *Arbre de Castor.*)

Arbuste ou arbre de 1-10 m.; *f.* ovales ou oblongues, *glauques en dessous,* d'un vert foncé en dessus; *sépales blancs, réfléchis*; 9-12 pétales; *fl.* blanches, *à très-suave odeur.* ♄. Juillet-septembre.

a. var. *latifolia.* F. ovales-lancéolées.

b. var. *longifolia.* F. oblongues, glaucescentes.

c. var. *argentea.* F. oblongues, soyeuses et comme argentées en dessous.

Jardins paysagers.

60. M. ACUMINATA (L.). M. A FEUILLES ACUMINÉES.

Arbre ou arbuste à bois jaune et à écorce grisâtre; *f.* ovales ou oblongues, *très-sensiblement acuminées,* quelquefois en cœur à la base; *fl. d'un jaune verdâtre,* de moyenne grandeur. ♄. Mai-juin, et quelquefois en septembre.

Jardins paysagers.

61. M. AURICULATA (Lamk.). M. A FEUILLES AURICULÉES.

Arbre ou arbuste à écorce odorante; *f.* ovales, *obtuses au sommet, munies à la base de 2 larges oreillettes,* glaucescentes en dessous; 9 pétales; *fl. blanches,* exhalant une agréable odeur. ♄. Avril-mai.

b. M. *pyramidata* (Bart.). Arbuste de forme pyramidale; f. spatulées, presque aiguës; floraison un peu plus tardive.

Jardins paysagers.

†† *Boutons enveloppés de 2 bractéoles opposées.*

62. M. YULAN (Desf.). M. YULAN.

Arbre s'élevant à 10-12 m., mais restant ordinairement plus petit dans nos cultures; f. obovales, ne se développant qu'après les fleurs; 6 pétales aussi longs que les sépales; fl. grandes, blanches, lavées de pourpre, à douce odeur. ♄. Avril-mai.

Jardins paysagers; orangeries.

XXI. LYRIODENDRON (L.). LYRIODENDRE.

Carpelles secs et indéhiscents, surmontés d'une aile membraneuse, et réunis en grand nombre sur un axe ovoïde. Arbres à *feuilles lobées.*

63. L. TULIPIFERA (L.). L. TULIPIER. (Vulg. *Tulipier de Virginie.*)

Arbre s'élevant jusqu'à 30 m.; f. glabres, en lyre à

3 lobes, le terminal tronqué et un peu échancré ; calice à 3 sépales réfléchis et pétaloïdes ; corolle à 6 pétales nuancés de vert et de jaune pâle, et marqués d'une tache orangée sur l'onglet. ♄. Juin-juillet. (*V. D.*)

Jardins paysagers.

4e Famille. — NYMPHÆACÉES.

XXII. Nymphæa (L.). Nénuphar.

64. N. alba (L.). 66. — On cultive quelquefois dans les pièces d'eau des serres chaudes le N. *cœrulea* (Savign.), à fleurs bleues.

XXIII. Nuphar (Smith). Nuphar.

65. N. luteum (Smith). 67.

5e Famille. — PAPAVÉRACÉES.

XXIV. Papaver (Tournef.). Pavot.

66. P. somniferum (L.). P. somnifère.

Plante glauque et glabre. Tige droite et assez grosse, s'élevant à 1 m. ; f. oblongues, sinuées-dentées, *les caulinaires amplexicaules,* les inf. atténuées en pétiole ; *capsule glabre, globuleuse ou à peu près* ; étamines à filets dilatés dans leur partie sup. ; grandes fl. souvent doubles, à pétales pourpres, violets, roses, blancs ou panachés. ①. Juin-septembre.

Jardins d'agrément.

67. P. rhæas (L.). 68.

68. P. Orientale (L.). P. d'Orient.

Plante verte et hérissée de poils. Tige droite, assez grosse, s'élevant à 1 m. et plus ; *f. profondément pennatiséquées,* presque pennées, à segments bordés de dents aiguës et terminées par une soie ; *capsule glabre, en toupie* ; grandes fl. à 5 ou 10 pétales d'un rouge plus ou moins foncé, marqués souvent d'une belle tache noire sur l'onglet. ♃. Juin.

a. var. *ebracteatum.* Fl. non munies de bractées persistantes.

b. var. *bracteatum.* Fl. pourvues de bractées persistantes, entières ou pennatifides.

Jardins d'agrément.

XXV. Glaucium (Tournef.). Glaucion.

69. G. luteum (Scop.). 72.

70. G. corniculatum (Curt.). G. cornu.

Plante glaucescente. Tige de 3-7 déc., peu rameuse, mu-

me de quelques poils allongés : f. pennatipartites, à partitions plus aiguës et plus profondes que dans l'espèce précédente, *les sup. sessiles, mais non amplexicaules* ; *capsules* fermes, droites, *hérissées de poils* : fl. plus petites, à *pétales rougeâtres*, souvent tachés de noir sur l'onglet. ①. Juin-août.

Jardins d'agrément.

XXVI. Eschscholtzia (Cham.). Eschscholtzie.

Sépales entièrement soudés, se déchirant en travers quand la fleur va s'épanouir : capsule allongée, striée. *Plantes herbacées, sans suc propre.*

71. E. Californiæ (Cham.). E. de la Californie.

Plante glabre et glauque. Tige à rameaux très-étalés : f. 2-3 fois pennatiséquées, à segments étroits, bi-trifides : fl. terminales, solitaires, variant du blanc de crême au jaune pur, vif et brillant, marqués souvent sur l'onglet d'une tache safranée, ne s'épanouissant qu'au soleil. ① ou ②. Juin-août. (*V. D.*)

Parterres.

6e Famille. — FUMARIACÉES.

XXVII. Corydalis (D. C.). Corydale.

72. C. solida (Smith). 70. — Cultivée pour garnir la terre sous les arbres des massifs. Elle varie à fl. roses, blanches et gris de lin.

73. C. lutea (D. C.). C. a fleurs jaunes. — Fumaria lutea (L.).

Tige ferme, mais cassante, rameuse, s'élevant à 1-3 déc. : *f.* d'un glauque pâle, *sans vrilles*, 2-3 fois pennées, à folioles cunéiformes, tantôt bi-trilobées, tantôt obovales et entières : *éperon en sac obtus* ; *fl. jaunes*, en grappes pauciflores, peu serrées. ♃. Mai-septembre.

Parterres.

XXVIII. Diclytra (D. C.). Diclytre.

Calice à 2 sépales linéaires, colorés, caducs (1) ; 4 pétales semblables deux à deux, *les 2 extérieurs prolongés en éperon arrondi*, les 2 intérieurs soudés au sommet entre eux et avec les étamines : 6 étamines unies en 2 faisceaux, et portées sur des filets pétaloïdaux, formant une espèce de lyre dont les pétales intérieurs occupent le centre : capsule à 2 valves, polysperme. Plantes herbacées.

(1) Ils sont toujours tombés au moment où la fleur est épanouie.

74. D. FORMOSA (A.-P. Decand.). D. A BELLES FLEURS.

Tige de 1-3 déc., *sans feuilles caulinaires*; *f.* 2-3 *fois pennées,* à folioles ovales ou oblongues, cunéiformes à la base, incisées-pennatifides, ne s'étalant pas entièrement, ce qui donne à la feuille une apparence frisée; *fl rouges,* en grappes pendantes. ♃. Avril-juillet. (*V. D.*)

Parterres.

75. D. SPECTABILIS (A.-P. Decand.). D. REMARQUABLE.

Tige de 5-10 déc., *feuillée,* très-rameuse, couverte d'une poussière glauque; *f.* 1-2 *fois ternées, à folioles ovales, élargies,* irrégulièrement fendues ou lobées, vertes en dessus, blanchâtres en dessous; *fl.* en forme de lyre, *à pétales extérieurs d'un beau rose, à pétales intérieurs d'un blanc rosé,* disposées en longues grappes arquées et pendantes. ♃. Avril-juin. (*V. D.*)

Parterres.

7e FAMILLE. — CRUCIFÈRES.

Ire TRIBU : SILIQUEUSES.

XXIX. MATTHIOLA (Rob. Br.). MATTHIOLE.

Calice à sépales dressés, les 2 latéraux bossués à la base ; siliques arrondies ou comprimées, à *graines* disposées sur 1 rang et *entourées d'un rebord membraneux*; *stigmate à 2 lames épaisses et connivéntes,* au moins avant la maturité.

76. M. INCANA (Rob. Br.). M. BLANCHATRE. (Vulg. *Giroflée.*)

Plante couverte d'un duvet blanc et tomenteux. Tige de 2-6 déc., rameuse, *sous-ligneuse à la base*; f. oblongues, entières ou sinuées, arrondies au sommet, atténuées en pétiole à la base ; *lames du stigmate rapprochées, munies d'une pointe sur le dos*; fl. rouges, violettes, blanches ou bigarrées. ②. Mai-octobre. (*V. D.*)

Jardins. — La plante dure quelquefois 3 ou 4 ans.

77. M. ANNUA (Rob. Br.). M. ANNUELLE. (Vulg. *Quarantain.*)

Plante à duvet tomenteux, mais moins marqué que dans l'espèce précédente. *Tige* de 1-4 déc., rameuse, *entièrement herbacée*; f. comme dans le M. *incana*; *lames du stigmate arrondies, sans pointe sur le dos,* écartées à la maturité; fl. rouges, roses, violettes, blanches ou bigarrées. ①. Mai-novembre. (*V. D.*)

Jardins.

78. M. GLABRA (D. C.). M. GLABRE. — M. Græca (Sweet). (Vulg. *Kéris.*)

Plante glabre. Tige de 1-4 déc., rameuse, entièrement her-

bacée ; f. des précédentes, moins le duvet ; *lames du stigmate écartées à la maturité et munies d'une petite pointe* ; fl. rouges, roses, violettes, blanches ou bigarrées. ①. Mai-novembre. (*V. D.*)

Jardins.

XXX. CHEIRANTHUS (D. C.). CHÉIRANTHE.

79. C. CHEIRI (L.). 82.

XXXI. BARBAREA (Rob. Br.). BARBARÉE.

80. B. VULGARIS (Rob. Br.). 86.

XXXII. ARABIS (L.). ARABETTE.

81. A. ALBIDA (Stev.). A. BLANCHATRE. — A. Caucasica (W.).

Plante couverte de poils blanchâtres, rameux et un peu rudes. Tige de 1-4 déc., les stériles couchées et radicantes à la base, les florifères redressées; f. épaisses, obovales-spatulées, bordées de grosses dents espacées, les radicales atténuées en pétiole, *les caulinaires embrassant la tige par 2 oreillettes*; sépales extérieurs fortement bossués à la base ; siliques dressées, mais non appliquées contre la tige ; *fl. grandes, d'un beau blanc mat.* ♃. Avril-mai.

Bordures.

82. A. ALPINA (L.). 90.

XXXIII. CARDAMINE (L.). CARDAMINE.

83. C. PRATENSIS (L.). 96.

XXXIV. HESPERIS (L.). JULIENNE.

84. H. MATRONALIS (L.). 105.

XXXV. MALCOLMIA (Rob. Br.). MALCOLMIE.

Calice à sépales dressés et serrés en tube ; *siliques* linéaires, *à valves marquées d'une nervure dorsale, et terminées par un stigmate conique.* Plantes herbacées.

85. M. MARITIMA (Rob. Br.). M. MARITIME. — Cheiranthus maritimus (L.). — Hesperis maritima (Lamk.). (Vulg. *Giroflée de Mahon, Mahonille.*)

Plante plus ou moins couverte de petits poils rudes. Tige de 1-3 déc., très-rameuse ; f. pétiolées ou au moins atténuées en pétiole, entières ou légèrement dentées, elliptiques, obtuses ; fl. roses, lilacées ou blanches. ①. Printemps. (*V. D.*)

Bordures; pied et fentes des murs.

XXXVI. ERYSIMUM (L.). VÉLAR.

86. E. PEROFSKIANUM (Fisch et Mey.). V. DE PÉROFSKI.

Plante à poils courts, un peu rudes. Tige de 3-6 déc., droite, rameuse; f. oblongues-lancéolées, atténuées en pétiole, munies de quelques dents espacées et perpendiculaires au limbe; *pédicelles un peu plus courts que le calice; fl.* grandes, *d'un beau jaune safrané,* légèrement odorantes. ① ou ②. Tout l'été.

Parterres.

XXXVII. BRASSICA (L.). CHOU.

87. B. OLERACEA (L.). C. POTAGER.

Plante glauque et glabre. Tige de 4-12 déc., droite, rameuse; f. épaisses, les inf. lyrées, *les sup.* ordinairement oblongues, *sessiles, mais non embrassantes*; fl. jaunes, quelquefois blanches ou veinées, en grappes lâches avant leur épanouissement. ②. Mai-juin. (*V. D.*)

Cultivé comme légume dans les jardins potagers. — Il offre un grand nombre de races ou variétés, dont les principales sont : le *Chou pommé* ou *cabus* le *Chou frisé* ou *de Milan*, le *Chou chou-rave*, le *Chou-fleur*, le *Chou de Bruxelles*, etc.

88. B. RAPA (L.). C. RAVE. (Vulg. *Rave.*)

Tige de 4-10 déc.; *f. radicales* pétiolées, lyrées, *vertes, hérissées de poils rudes; f. caulinaires sup.* glabres, glauques, *à oreillettes embrassantes*; fl. d'un jaune pâle, en grappes serrées au sommet de la tige au moment où elles s'épanouissent. ① et ②. Avril-mai. (*V. D.*)

Cultivé en grand. — Les variétés sont : la *Rave* proprement dite, à racine charnue et bisannuelle, et la *Navette d'été*, à racine grêle et annuelle. On cultive cette dernière pour ses graines oléagineuses.

89. B. CAMPESTRIS (L.). C. CHAMPÊTRE. (Vulg. *Colza.*)

Racine grêle, dure, annuelle; tige de 5-10 déc., glabre, glauque, rameuse; f. glauques, un peu charnues, *les radicales* et les inf. lyrées, sinuées-dentées, *garnies en dessous de quelques poils sur les nervures principales*, les sup. oblongues-acuminées, en cœur, amplexicaules; *siliques dressées à la maturité*: fl. d'un beau jaune d'or. ① ou ②. Avril-mai. (*V. D.*)

Cultivé en grand pour ses graines oléagineuses.

90. B. NAPUS (L.). C. NAVET. (Vulg. *Navet.*)

Racine charnue; tige de 3-8 déc., glabre, glauque, rameuse: *f.* glauques, *entièrement glabres*, les inf. lobées vers la base, les moyennes pennatifides, amplexicaules, les sup.

linéaires ou oblongues et souvent entières; *siliques étalées à la maturité*; fl. d'un jaune d'or. ②. Avril-mai. (*V. D.*)

Cultivé comme légume à cause de sa racine. — Les principales variétés sont le ***Navet blanc***, le ***Navet jaune*** et le ***Navet noir***.

XXXVIII. Sinapis (L.). Moutarde.

91. S. nigra (L.). M. noire. — Brassica nigra (Koch).

Plante velue-hérissée, au moins inférieurement. Tige de 4-12 déc., rameuse; f. inf. lyrées, à division terminale très-grande et lobée, les latérales dentées; *f. sup.* souvent glabres, *lancéolées, très-entières; siliques serrées contre la tige, à valves marquées de* 3 *nervures* dont les 2 latérales sont peu distinctes; *graines noires*; fl. jaunes. ①. Juin-août. (*V. D.*)

Cultivée à cause de ses graines.

92. S. alba (L.). 117 *bis*, page 594.

XXXIX. Eruca (D. C.). Roquette.

Calice à sépales dressés; *pétales à onglet saillant*; *siliques* à valves convexes, marquées de 1 seule nervure, et *terminées par un long bec à* 2 *tranchants; graines globuleuses, disposées sur* 2 *rangs*. Plantes herbacées.

93. E. sativa (Lamk.). R. cultivée.

Plante à odeur forte et à saveur âcre. Tige de 3-6 déc., dressée, rameuse, hérissée de poils rudes surtout inférieurement; f. lyrées-pennatipartites, à partitions aiguës et dentées; fl. blanchâtres ou jaunâtres, veinées de lignes d'un brun-violet. ① ou ②. Avril-juin et en automne. (*V. D.*)

Jardins potagers.

XL. Raphanus (L.). Radis.

94. R. sativus (L.). R. cultivé.

Racine charnue; tige de 3-8 déc., rameuse; f. hérissées de poils un peu rudes, les inf. lyrées, à segment terminal ovale ou arrondi et très-grand, les sup. oblongues, incisées ou dentées; *siliques renflées-spongieuses, mais non articulées*; fl. lilas, roses ou blanches, mais jamais jaunes, veinées. ②. Mai-août. (*V. D.*)

Jardins potagers. — On en cultive plusieurs variétés : le ***Radis*** proprement dit, à racine ronde, rose ou blanche; la ***Petite Rave***, à racine oblongue, rose, blanchâtre ou violette; le ***Raifort***, à racine très-âcre, oblongue ou ronde, ordinairement noire, quelquefois blanche.

IIe Tribu : SILICULEUSES.

XLI. Alyssum (L.). Alysson.

95. A. saxatile (L.). A. des rochers. (Vulg. *Corbeille d'or.*)

Tige sous-ligneuse à la base; f. mollement tomenteuses. les inf. spatulées, les sup. oblongues-linéaires et aiguës; *calice caduc; silicules glabres;* fl. d'un beau jaune d'or. ♃. Mai-août. (*V. D.*)

Bordures.

XLII. Lunaria (L.). Lunaire.

96. L. biennis (L.). L. bisannuelle. (Vulg. *Monnaie du pape.*)

Tige de 4-8 déc., droite, hérissée de poils blancs; f. larges, en cœur, à grosses dents inégales, les inf. pétiolées, *les sup. sessiles; silicules* ovales-arrondies, *obtuses des deux côtés;* fl. violettes, rarement blanches, inodores. ①. Avril-juin. (*V. D.*)

Jardins d'agrément.

XLIII. Myagrum (Lois.). Myagre.

97. M. sativum (L.). 131.

XLIV. Cochlearia (Tournef.). Cranson.

Calice à *sépales concaves,* un peu étalés; pétales obovales-obtus, étalés; *silicules globuleuses ou ovoïdes,* non échancrées au sommet, *à valves très-convexes;* graines non ailées, disposées sur 2 rangs. Plantes herbacées.

98. C. officinalis (L.). C. officinal. (Vulg. *Cochléaria, Herbe aux cuillers.*)

Tige basse, ne s'élevant qu'à 1-2 déc., très-rameuse; f. blanchâtres, charnues, *les inf.* pétiolées, arrondies ou réniformes, *en cœur à la base,* les sup. plus petites, ovales-lancéolées, sessiles ou à oreillettes embrassantes, entières ou sinuées-dentées; *silicules globuleuses, à nervure dorsale,* terminées par un style très-court, à *stigmates peu visibles;* fl. blanches. ②. Avril-juillet. (*V. D.*)

Jardins pharmaceutiques. — Toute la plante a une saveur âcre et piquante.

99. C. armoracia (L.). C. raifort sauvage. — Armoracia rusticana (Fl. der Wett.). (Vulg. *Grand Raifort sauvage, Raifort de chien, Moutarde des Allemands.*)

Racine grosse, charnue, à saveur brûlante; tige élevée, atteignant 1 m., sillonnée, rameuse au sommet; *f. radicales* longuement pétiolées, *oblongues-lancéolées,* crénelées, très-grandes, quelquefois pennatifides, les caulinaires lancéolées,

crénelées-dentées, les sup. linéaires et presque entières: *silicules ovales, sans nervure dorsale*, terminées par 2 *stigmates très-visibles*; fl. blanches. ♃. Mai-août. (*V. D.*)

Cultivée pour la pharmacie et comme assaisonnement.

XLV. Iberis (L.). Ibéride.

100. I. amara (L.). 145.

101. I. umbellata (L.). 147.

102. I. semperflorens (L.). I. toujours fleurie. (Vulg. *Téraspic d'hiver.*)

Tige de 3-6 déc., *sous-ligneuse à la base*; *f. persistantes*, épaisses, *spatulées, obtuses*, atténuées à la base: *graines bordées d'une petite aile*: fl. blanches, grandes. ♃. Automne, hiver et printemps. (*V. D.*)

Orangeries; expositions abritées.

103. I. sempervirens (L.). I. toujours verte. (Vulg. *Corbeille d'argent.*)

Tige de 2-4 déc., *sous-ligneuse à la base*; *f. persistantes*, *oblongues-linéaires, aiguës*, atténuées vers la base, nombreuses sur les tiges; *graines non ailées*; fl. blanches. ♃. Mai-juin. (*V. D.*)

Bordures.

XLVI. Lepidium (L.). Passe-rage.

104. L. sativum (L.). 152.

XLVII. Isatis (L.). Pastel.

105. I. tinctoria (L.). 158.

8e Famille. — CAPPARIDÉES.

Toujours belles, quelquefois utiles, grand nombre de plantes de cette famille méritent les soins qu'exige leur culture dans nos jardins. Elles sont toujours à 4 *sépales* et à 4 *pétales alternant les uns avec les autres*. Leurs *étamines sont en nombre indéfini, ou au nombre de 6, mais alors parfaitement égales*, ce qui les distingue des Crucifères. Elles en diffèrent encore par leur *fruit*, qui, *quelquefois charnu et indéhiscent, n'a jamais*, quand il est capsulaire, *de cloisons membraneuses qui le séparent en plusieurs loges*: il est souvent porté sur une espèce de pied allongé, faisant suite au vrai pédoncule. Sous-arbrisseaux ou herbes, les Capparidées sont souvent aussi munies de stipules épineuses.

XLVIII. Capparis (L.). Caprier.

Pétales régulièrement disposés; *étamines en nombre indéfini*; fruit charnu. Sous-arbrisseaux à feuilles entières.

106. C. SPINOSA (L.). C. ÉPINEUX.

Rameaux flexueux; f. alternes, épaisses, ovales-arrondies, munies ordinairement de deux petits aiguillons arqués à la naissance des pétioles; grandes fl. d'un blanc rosé, axillaires, solitaires. ♄. Juin-septembre. (*V. D.*)

b. C. *inermis* (Moris.). Absence d'aiguillons à la naissance des pétioles.

Pied des murs bien exposés.

XLIX. CLEOME (D. C.). CLÉOME.

Pétales longuement onguiculés, à limbe en forme de palette, *tous rejetés en haut*; 6 *étamines* très-longues, étalées, rayonnantes; fruit capsulaire, oblong. Plantes herbacées, à feuilles composées, palmées.

107. C. PUNGENS (Wild.). C. PIQUANTE.

Tige de 5-10 déc., droite, rameuse, hérissée de poils un peu rudes et glanduleux-visqueux; f. alternes, pétiolées, palmées, à 5-7 folioles oblongues-lancéolées, munies de petits aiguillons à la naissance du pétiole et sur le pétiole lui-même; pédoncules munis de bractées foliacées, ovales, persistantes après la floraison; fl. roses, en grappes terminales. ①. Août.

Parterres.

9e FAMILLE. — CISTINÉES.

L. CISTUS (L.). CISTE.

108. C. PURPUREUS (Lamk.). C. A FLEURS POURPRÉES.

Arbrisseau à rameaux rougeâtres; f. oblongues, nervées, crépues, très-poilues, à pétiole ailé; fl. très-grandes, d'un beau rouge, marquées sur l'onglet d'une tache d'un pourpre brun. ♄. Juin-août.

Orangeries; expositions bien abritées.

LI. HELIANTHEMUM (L.). HÉLIANTHÈME.

109. H. VULGARE (Gærtn.). 166. — On en cultive une belle variété à fl. doubles, couleur lie de vin tirant sur le jaune. C'est l'H. *vulgare versicolor* (Benth.).

10e FAMILLE. — VIOLARIÉES.

LII. VIOLA (Tournef.). VIOLETTE.

* *Corolle concave.*

110. V. ODORATA (L.). 186. — La *Violette de Parme*, à fl. très-odorantes doubles et d'un bleu tendre, n'en est qu'une variété.

111. V. CUCULLATA (Ait.). V. CAPUCHONNÉE.

Souche sans stolons, ni rameaux latéraux; *f.* toutes radi-

vales, *glabres, ovales*, en cœur, *crénelées; pédoncules très-allongés, dépassant les feuilles*; bractéoles distantes l'une de l'autre et placées sur le tiers inf. du pédoncule; sépales oblongs, bordés de blanc, à appendice court, arrondi ou tronqué : pétales obovales, 2 fois plus longs que les sépales, les latéraux fortement barbus à la base; éperon en sac très-obtus, dépassant un peu les appendices du calice : *fl.* inodores, *d'un violet clair*, ordinairement *panachées de blanc*. ♃. Avril-mai. (*V. D.*)

Bordures.

112. V. PALMATA (L.). V. A NERVURES PALMÉES.

Souche sans stolons, ni rameaux latéraux; *f.* semblables à des f. d'Épinard, toutes radicales, *ciliées*, à pétiole canaliculé, *à limbe triangulaire, à nervures palmées*, en cœur à la base, *divisé sur les côtés en lanières inégalement profondes*; *pédoncules plus courts que les feuilles*; pétales latéraux fortement barbus à la base : fl. bleues, blanches et veinées à la base des pétales. ♃. Avril-mai. (*V. D.*)

Bordures.

*** Corolle plane.*

113. V. TRICOLOR (L.). V. TRICOLORE. (Vulg. *Pensée*.)

Tige rameuse, faible, ascendante, irrégulièrement triangulaire; rameaux formant un angle à la fin très-ouvert; f. d'un beau vert, pétiolées, crénelées ou lâchement dentées, les inf. ovales, les sup. oblongues; *stipules foliacées*, irrégulièrement *pennatifides, à segment terminal plus grand et entier*, plus long d'un côté que de l'autre; *bractéoles* membraneuses, ovales, *entières ou faiblement dentées, naissant un peu au dessous de la courbure du pédoncule*, et l'une un peu plus haut que l'autre; *éperon égalant ou dépassant à peine le calice*; pétales beaucoup plus grands que les sépales; fl. veloutées, odorantes, offrant au moins trois couleurs. ① ou ②. Printemps et automne. (*V. D.*)

Parterres. — Quelquefois subspontané près des jardins; les fleurs sont alors plus petites.

114. V. ALTAICA (Pall.). V. DES MONTS ALTAI. (Vulg. *Pensée anglaise*.)

Souche vivace; tiges triangulaires, à rameaux couchés, puis redressés pour fleurir; f. un peu charnues, pétiolées, ovales, à crénelures espacées; *stipules foliacées, pennatifides, à segment terminal* oblong, *entier ou presque entier*, très-développé : *bractéoles pennatifides*, placées au dessous de la fleur; *éperon plus court ou à peine plus long que le calice*; pétales beaucoup plus grands que les sépales; fl. veloutées,

les plus grandes du genre, naturellement d'un beau bleu-violet. ♃. Printemps et automne. (*V. D.*)

Parterres. — Il s'est formé par la culture de nombreux intermédiaires entre les deux espèces précédentes. Ce sont de véritables hybrides qui participent aux caractères de toutes les deux, spécialement pour les bractéoles ; elles durent trois ou quatre ans. Les jardiniers nomment *Pensées anglaises* celles de ces hybrides qui ont les fleurs les plus grandes et nuancées des plus belles couleurs.

11e Famille. — RÉSÉDACÉES.

LIII. Reseda (L.). Réséda.

115. R. odorata (L.). R. odorant.

Tiges faibles, étalées, puis redressées ; f. oblongues, entières, ou à 2-3 lobes au sommet ; 7 *pétales* ; 7 *sépales s'allongeant peu quand la floraison est passée* et égalant tout au plus la moitié du pédicelle ; 13 étamines à anthères orangées : *fl. à odeur suave et pénétrante*. ①. Mai-octobre. (*V. D.*)

Jardins ; fenêtres. — Dans les serres, il devient sous-ligneux, dure au moins 3 ans et fleurit l'hiver.

116. R. luteola (L.). 201.

12e Famille. — POLYGALÉES.

LIV. Polygala (L.). Polygala.

117. P. cordifolia (Wild.). P. a feuilles en coeur.

Sous-arbrisseau à tige ligneuse. Jeunes rameaux pubescents, un peu rougeâtres ; *f.* ovales ou oblongues, acuminées, *en cœur à la base*, fermes et coriaces, glabres, glauques en dessous : calice à 5 sépales, dont 3 verts et plus petits, et 2 plus grands, roses, onguiculés, en forme d'ailes ; *pétales soudés en nacelle munie sur le dos d'une houppe de poils roses, en pinceau* : fl. roses ou violettes, pédonculées, en grappes. ♄. Printemps et été. (*V. D.*)

b. P. *Dalmaisiana* (Hort.). Variété à fleurs plus belles, plus nombreuses et plus remontantes.

Serres tempérées ; orangeries.

13e Famille. — CARYOPHYLLÉES.

Ire Tribu : SILÉNÉES.

LV. Dianthus (L.). Œillet.

* *Pétales dentés, crénelés ou entiers.*

118. D. caryophyllus (L.). Œ. giroflée.

Souche à rejets rameux et allongés ; tige de 5-10 déc.,

glabre et glauque, ainsi que les feuilles; f. linéaires-lancéolées, canaliculées; *écailles du calice ovales-arrondies, brusquement terminées par une courte pointe, 4 fois environ plus courtes que le tube*: *pétales non barbus à la gorge*; fl. grandes, rouges, roses, blanches, jaunes, bleuâtres ou panachées, à très-suave odeur. ♃. Juin-juillet. (*V. D.*)

Jardins. — Les variétés remontantes fleurissent l'hiver dans les orangeries.

119. D. Sinensis (L.). Œ. de Chine. (Vulg. *OEillet de Perse.*)

Tige de 2-4 déc.; f. linéaires-oblongues, d'un vert glaucescent: *écailles extérieures du calice linéaires*, atteignant ordinairement la longueur du tube, les intérieures plus larges à la base et un peu plus courtes; *pétales munis de quelques poils au dessus de l'onglet*; fl. grandes, simples ou doubles, d'un blanc verdâtre en dessous, en dessus veloutées et régulièrement panachées des plus belles couleurs, violet clair, rouge vif, rose tendre, pourpre noir, blanc, etc. ②. Juillet-septembre. (*V. D.*)

Bordures. — On cultive quelquefois en bordures une élégante variété du D. *deltoideus*; elle a les fleurs blanches avec une étoile rouge au milieu.

120. D. barbatus (L.). Œ. barbu. (Vulg. *OEillet de poète, Jalousie.*)

Tige de 3-4 déc., grosse, glabre, ainsi que les feuilles; f. à court pétiole, lancéolées-acuminées; *écailles calicinales* herbacées, *terminées par une arête subulée qui égale ou dépasse le tube*: *fl.* simples ou doubles, rouges, roses, blanches, noirâtres, panachées, *disposées en corymbe serré*. Trisannuel. Juin-juillet. (*V. D.*)

Parterres. — On en cultive un grand nombre de variétés à fl. plus ou moins grandes; une des plus belles est celle qui, rouge ou rose au centre, est élégamment bordée d'une couronne blanche.

121. D. pulcherrimus (Hort.). Œ. très-joli.

Tige de 4-8 cent.; *f. radicales spatulées, disposées en rosette*, comme celles de la Pâquerette, les caulinaires ovales, ciliées; *fl.* d'un rouge vif, blanches au centre, *agglomérées en tête serrée*. ♃. Juin-juillet.

Bordures.

** *Pétales profondément divisés en lanières multifides.*

122. D. superbus (L.) 223.

123. D. plumarius (L.). Œ. plume. (Vulg. *Mignardise. OEillet à coton.*)

Tiges de 1-2 déc., grêles, gazonnantes, glauques, ainsi que les feuilles; f. linéaires, canaliculées, un peu rudes sur les bords; écailles calicinales ovales-arrondies, mucronées, atteignant tout au plus le tiers du tube: *pétales barbus à la*

gorge et divisés en lanières multifides, mais seulement jusqu'au tiers de la profondeur du limbe; fl. roses, blanches, rouges ou panachées, quelquefois d'un pourpre noir au centre, à très-suave odeur, espacées 1-4 au sommet des rameaux. ♃. Mai-juin. (*V. D.*)

Bordures. — On en cultive à fl. simples et à fl. doubles.

LVI. Saponaria (L.). Saponaire.

124. S. officinalis (L.). 226.

LVII. Silene (L.). Silène.

* *Calice glabre.*

125. S. maritima (With.). S. maritime.

Tiges de 10-12 cent., gazonnantes, à rameaux portant 1-2 fleurs; f. petites, glauques, un peu charnues, bordées de petits cils spinescents, les inf. atténuées à la base; bractées foliacées; *calice ballonné, réticulé*; *pétales munis à la gorge de 2 petites écailles* acuminées; *fl.* blanches, *doubles* et arrondies dans la variété cultivée. ♃. Mai-août.

Bordures.

126. S. armeria (L.). 230.

** *Calice velu ou pubescent.*

127. S. quinque-vulnera (L.). S. à pétales tachés.

Plante plus ou moins velue. Tige de 1-3 déc., rameuse; f. inf. spatulées, les sup. linéaires-lancéolées; *calice laineux, à la fin ovoïde; pétales très-entiers,* blancs ou rosés sur les bords, *marqués d'une tache pourpre au milieu du limbe*; fl. sessiles ou à peine pédonculées, en épi unilatéral. ① Juin-juillet.

Bordures.

128. S. Schafta (Gmel.). S. Schafta.

Tiges de 12-16 cent., très-rameuses, *rampantes*, velues venant par touffes; f. obovales ou oblongues, velues, plus serrées au sommet des rameaux; *calice en massue* rougeâtre, *hérissé de petits poils blanchâtres*; *pétales échancrés en cœur au sommet*; fl. d'un beau rose-pourpre vif, pédonculées, odorantes, disposées au sommet de chaque rameau. ♃. Été. (*V. D.*)

Parterres; rocailles.

129. S. pendula (L.). S. à fleurs pendantes.

Plante velue-hérissée, à poils un peu visqueux. Tige de 1-2 déc., rameuse, étalée; f. ovales-lancéolées, atténuées en

pétiole ailé : *calice d'abord oblong, à la fin en forme de poire arrondie, marqué de 10 côtes* vertes et ciliées-glanduleuses : *pétales bilobés et couronnés* : *fl.* roses, d'abord inclinées, puis *pendantes après la floraison.* ①. Mai-août.

Bordures; rocailles des jardins paysagers.

LVIII. Lychnis (L.). Lampette.

130. L. viscaria (L.). 238.

131. L. flos-cuculi (L.). 239.

132. L. cœli-rosa (Desr.). L. rose du ciel. — Agrostemma cœli-rosa (L.). — Silene cœli-rosa. (Gren. et Godr.)

Plante glabre ou presque glabre, d'un vert glaucescent. Tige de 2-4 déc., très-rameuse : f. oblongues-linéaires, ordinairement ciliées : calice en massue, marqué de 10 côtes, à dents linéaires : pétales couronnés, en cœur renversé : *fl.* roses ou blanches, *plus foncées à la gorge, solitaires à l'extrémité de longs pédoncules.* ①. Juin-juillet. (*V. D.*)

Parterres.

133. L. Chalcedonica (L.). L. de Chalcédoine. (Vulg. *Croix-de-Malte.*)

Plante poilue. Tige de 4-10 déc., droite, ferme : f. ovales-lancéolées, sessiles, ciliées : calice tubuleux-campanulé : *pétales profondément échancrés et longuement couronnés* : *fl.* d'un rouge écarlate, quelquefois roses, blanches ou d'un blanc safrané, simples ou doubles, *nombreuses, disposées en faisceaux terminaux très-serrés.* ♃. Juin-août. (*V. D.*)

Parterres.

134. L. fulgens (Fisch.). L. éclatante.

Plante munie de poils épars et allongés. Tige de 4-8 déc., simple ou rameuse : f. oblongues-lancéolées, sessiles, molles, velues, blanchâtres, ciliées : *calice* très-velu, *en massue oblongue*, marqué de 10 côtes saillantes : pétales couronnés, triangulaires, profondément bilobés, offrant deux lanières latérales vers leur milieu : *fl.* d'un rouge éblouissant, *disposées 3-6 ensemble en un ou deux faisceaux terminaux et serrés.* ♃. Juin-août. (*V. D.*)

Parterres. — Quand il y a deux faisceaux de fleurs, il naît souvent entre les deux une fleur solitaire et pédicellée.

135. L. grandiflora (Jacq.). L. à grandes fleurs.

Tige de 3-5 déc., *presque glabre*, droite, rameuse, cassante ; f. ovales, entières, fermes, à pétiole court, ciliées-dentées sur les bords : *calice presque glabre*, d'abord cylindrique, *à la fin campanulé* : *pétales* couronnés, triangulaires,

bordés de dents aiguës; fl. d'un rouge vermillon, très-grandes, solitaires ou géminées. ♃. Juin-juillet. (*V. D.*)

Parterres bien exposés, avec couverture, ou mieux encore en orangerie pendant l'hiver.

136. L. FLOS-JOVIS (L.). L. FLEUR DE JUPITER.

Plante couverte de poils cotonneux. Tige de 2-4 déc., simple; f. oblongues-lancéolées, les inf. atténuées en court pétiole; calice tubuleux-campanulé, à 10 côtes saillantes; *pétales bilobés* et couronnés; *pédoncules plus courts que le calice, presque nuls*; *fl.* rouges, *en tête serrée*, formant une ombelle simple. ♃. Juin-juillet. (*V. D.*).

Parterres.

137. L. CORONARIA (Lamk.). L. DES COURONNES. (Vulg. *Coquelourde.*)

Plante couverte de poils laineux. Tige de 2-5 déc., rameuse-dichotome; f. ovales-oblongues, très-molles; calice campanulé, à côtes saillantes; *pétales* couronnés, *entiers ou peu échancrés*; *pédoncules beaucoup plus longs que le calice*; fl. rouges, rarement blanches, très-espacées. ②. Juillet-août. (*V. D.*)

Parterres. — Variété à fleurs doubles.

138. L. DIOICA (L.). 241. — Cultivée à fleurs doubles.

139. L. SYLVESTRIS (Hoppe). 242.

IIe TRIBU : ALSINÉES.

LIX. SPERGULA (L.). SPARGOUTTE.

140. S. ARVENSIS (L.). 251.

LX. CERASTIUM (L.). CÉRAISTE.

141. C. TOMENTOSUM (Lamk.). C. TOMENTEUX. (Vulg. *Argentine.*)

Plante entièrement couverte d'un duvet blanc-tomenteux. Tige de 1-2 déc., à rejets stériles couchés et radicants à la base, formant des touffes épaisses; f. linéaires-lancéolées ou ovales-oblongues; sépales à bordure scarieuse; *pétales* bifides, 2-3 *fois plus longs que le calice*; fl. d'un beau blanc, en cymes multiflores. ♃. Mai-juin. (*V. D.*)

Bordures. — Quelquefois subspontané près des habitations.

14e FAMILLE. — LINÉES.

LXI. LINUM (Tournef.). LIN.

142. L. USITATISSIMUM (L.). L. USUEL.

Tige de 4-6 déc., *solitaire*, droite, rameuse au sommet; *f.* glabres, éparses, lancéolées, *à nervure médiane accompa-*

guée de 2 nervures parallèles : sépales ovales-acuminés, faiblement ciliés, mais à cils non glanduleux, égalant à peu près la capsule : grandes fl. bleues, en corymbes rameux et terminaux. ①. Juin-août. (*V. D.*)

Cultivé en grand.

143. L. ALPINUM (Jacq.). 284.

144. L. AUSTRIACUM (L.). 285. — Ces deux espèces, mais surtout la dernière, sont cultivées sous le nom de *Lin vivace*.

145. L. GRANDIFLORUM (Desf.). L. A GRANDES FLEURS.

Tiges de 2-3 déc., venant par touffes ; f. glauques, linéaires-lancéolées, plus larges que dans le L. *montanum* ; *sépales* lancéolés, aigus, *ciliés-denticulés*, un peu plus longs que la capsule ; *fl.* grandes, *d'un beau rouge* velouté et un peu noirâtre. ♃. Juin-septembre. (*V. D.*)

Parterres.

15e FAMILLE. — MALVACÉES.

LXII. MALVA (L.). MAUVE.

146. M. CRISPA (L.). M. A FEUILLES FRISÉES.

Tige de 4-8 déc., droite : *f.* glabres, en cœur arrondi, *frisées-ondulées*, à 5-7 lobes denticulés : *fl. petites*, *blanches ou d'un rose pale*, à pédoncules très-courts, agglomérées à l'aisselle des feuilles. ①. Eté (*V. D.*)

Jardins.

147. M. MAURITIANA (L.). M. DE L'ÎLE DE FRANCE.

Tige dressée ; *f. à 5 lobes obtus* : pétioles et pédicelles à peu près glabres ou tomenteux seulement à la face sup. ; *fl. grandes, blanches, plus ou moins striées de pourpre ou de violet*, à pédoncules très-courts, agglomérés à l'aisselle des feuilles. ①. Eté. (*V. D.*)

Parterres.

148. M. DIVARICATA (Andr.). M. A RAMEAUX DIVARIQUÉS.

Tige ligneuse, à rameaux et ramuscules divariqués et flexueux ; f. petites, un peu rudes, lobées, plissées, dentées : *fl. blanches, rayées de carmin*, portées sur des *pédicelles solitaires à l'aisselle des feuilles*, dont ils dépassent les pétioles. ♄. Tout l'été. (*V. D.*)

Exposition chaude l'été ; orangerie l'hiver.

LXIII. LAVATERA (L.). LAVATÈRE.

Calice double, *l'intérieur à 5, l'extérieur à 3 segments soudés à la base* : *carpelles* monospermes, *disposés en cercle régulier*.

149. L. TRIMESTRIS (L.). L. TRÉMIÈRE.

Tige de 2-6 déc., *herbacée*, un peu hispide; f. inf. anguleuses, légèrement en cœur, les sup. trilobées; carpelles noircissant à la maturité et recouverts par une espèce de plateau; *pédoncules solitaires*; grandes fl. d'un rose veiné, quelquefois blanches. ①. Juillet-septembre. (*V. D.*)

Parterres.

150. L. ARBOREA (L.). L. EN ARBRE.

Tige sous-ligneuse; f. un peu tomenteuses, en cœur à la base, plissées, à 5-7 lobes denticulés; calice extérieur plus grand que l'intérieur; carpelles pubescents, jaunâtres à la maturité; *pédoncules plus courts que les feuilles et agglomérés à leur aisselle*; fl. d'un rouge violacé. ♄. Juin-novembre.

Parterres.

LXIV. ALTHÆA (L.). GUIMAUVE.

151. A. OFFICINALIS (L.). 291.

152. A. CANNABINA (L.). G. A FEUILLES DE CHANVRE.

Tige droite, élevée, rameuse; *f. couvertes en dessous d'une pubescence courte et rude*, vertes en dessus, *les inf. palmatiséquées*, les sup. trifides; *pédoncules* axillaires, *plus longs que les feuilles*, et portant 1-2 fleurs; fl. roses, à onglet souvent pourpré. ♃. Juillet-août.

Jardins.

153. A. ROSEA (Cav.). G. ROSE-TRÉMIÈRE. (Vulg. *Bâton de saint Jacques.*)

Tige de 1-3 m, droite, grosse, simple ou rameuse, hispide; *f.* grandes, *arrondies*, en cœur à la base, tantôt palmatilobées, tantôt sinuées-anguleuses, et simplement crénelées; calices très-velus; *carpelles entourés d'un rebord membraneux*; *fl.* grandes, simples ou doubles, roses, rouges, noirâtres, blanches, jaunes ou panachées, *portées sur de courts pédoncules, et disposées en longues grappes terminales.* ②. Juillet-août. (*V. D.*)

Jardins.

LXV. MALOPE (L.). MALOPE.

Calice double, *l'extérieur à 3 sépales*, l'intérieur à 5 segments; *carpelles disposés en capitule.*

154. M. TRIFIDA (Cav.). M. A FEUILLES TRILOBÉES.

Tige droite, rameuse; f. glabres, les sup. à 3 lobes dentés, aigus, acuminés; fl. grandes, blanches ou d'un beau rose, portées sur des pédoncules axillaires et uniflores. ①. Été.

Parterres.

LXVI. Hibiscus (L.). Ketmie.

Calice double, l'extérieur à 6-12 segments, l'intérieur à 5 : 1 *seule capsule à 5 loges polyspermes.*

155. H. trionum (L.). K. vessiculeuse.

Tige herbacée, velue, rameuse : f. inf. presque entières, les sup. tripartites, à partitions irrégulièrement incisées-dentées, celle du milieu plus allongée que les deux autres ; *calice intérieur à segments* élargis, *membraneux, veinés, soudés et renflés en vessie après la floraison* : fl. axillaires, extérieurement d'un jaune violacé, intérieurement d'un blanc jaunâtre, à onglets d'un violet noirâtre. ①. Juillet-août. (*V. D.*)

Parterres.

156. H. Syriacus (L.). K. de Syrie.

Tige ligneuse ; f. en coin à la base, trilobées et dentées au sommet ; pédicelles égaux aux pétioles ou les dépassant à peine ; *calice intérieur n'étant ni membraneux, ni renflé en vessie après la floraison* ; fl. grandes, simples ou doubles, blanches, rouges, violettes ou bigarrées. ♄. Août-septembre. (*V. D.*)

Jardins paysagers

LXVII. Abutilon (Gærtn.). Abutilon.

Calice unique, en godet, à 5 lobes ou segments ; carpelles disposés en cercle.

157. A. striatum (Hort.). A. strié.

Tige ligneuse, à écorce grisâtre ; *f.* pétiolées, *palmatilobées, à 5 lobes*, dont 3 grands et 2 petits placés latéralement, tous bordés de dents inégales ; pédoncules filiformes, dépassant les feuilles ; fl. à fond jaune orangé, strié de rouge. ♄. Toute l'année, l'été dehors, l'hiver en orangerie.

Parterres ; orangeries.

158. A. venosum (Paxt.). A. veiné.

Tige ligneuse, plus haute et plus vigoureuse que dans l'espèce précédente ; *f.* grandes, pétiolées, *palmatipartites, à 7 partitions* sinuées et irrégulièrement dentées sur les bords : fl. à fond jaune orangé, strié de rouge, plus grandes et à couleurs plus vives que dans l'espèce précédente. ♄. Toute l'année, l'été dehors, l'hiver en orangerie.

Parterres ; orangeries.

159. A. arboreum (Hort.). A. en arbre.—Sida arborea (L.).

Tige de 2-3 m., ligneuse : *f.* pétiolées, *en cœur arrondi*,

acuminées, *crénelées*, tomenteuses ; pédicelles plus longs que les pétioles; carpelles au nombre de 13-15, tronqués, velus: *fl.* grandes, *blanches*. ♄. Eté.

Jardins.

16e Famille. — AURANTIACÉES.

La famille des Aurantiacées ne renferme que des arbustes toujours verts, ordinairement très-remarquables par l'huile volatile et odorante que tous leurs organes laissent échapper. Sous notre climat trop froid pour eux, on les cultive, uniquement pour leurs feuilles et leurs fleurs, dans des pots ou dans des caisses qu'on enferme pendant l'hiver pour les mettre à l'abri de la gelée. La fleur est munie d'un calice monosépale à 5 dents, et d'une *corolle à 5 pétales concaves et charnus*. Les *étamines*, régulièrement *au nombre de 20 à 60*, souvent moins nombreuses sur nos arbustes dégénérés, sont ordinairement *réunies en plusieurs faisceaux*. Le *style* est *unique, ainsi que l'ovaire*. Celui-ci devient une *baie*, nommée *hespéridie*, à écorce ridée, glanduleuse, jaune ou jaune rougeâtre à la maturité, contenant une pulpe vésiculaire où sont plusieurs loges, dont chacune à 1-2 graines.

LXVIII. Citrus (L.). Citronnier.

Caractères de la famille.

160. C. limonium (Lois.). C. limonadier. (Vulg. *Citronnier*.)

Rameaux effilés, souvent épineux ; f. oblongues, aiguës, dentées, à odeur de citron ; *pétiole légèrement ailé ;* 35 étamines ; *fruit* ovale-oblong, *terminé par une pointe obtuse*, entouré d'une *écorce mince, munie de vésicules concaves ; pulpe intérieure très-acide ;* fl. blanches, lavées de rouge en dehors. ♄. Février-octobre. (*V. D.*)

Orangeries.

161. C. Medica (L.). C. de Médie. (Vulg. *Cédratier*.)

Arbuste à rameaux moins effilés ; f. ovales, aiguës, à *pétiole linéaire, non ailé ;* 40 étamines ; *fruit* ovale, *terminé par une pointe obtuse*, entouré d'une *écorce épaisse* et fortement ridée, *munie de vésicules concaves ; pulpe intérieure très-acide ;* fl. blanches, lavées de rouge en dehors. ♄. Tout l'été. (*V. D.*)

Orangeries.

162. C. aurantium (L.). C. oranger. (Vulg. *Oranger*.)

Arbuste à rameaux tortueux, épineux quand il n'est pas greffé ; f. elliptiques, aiguës, à odeur d'orange ; *pétiole largement ailé ;* 20 étamines ; *fruit globuleux, sans pointe ter-*

minale, à écorce munie de vésicules concexes; pulpe intérieure douce et sucrée; fl. blanches, très-odorantes. ♄. Eté. (*V. D.*)

b. var. *myrtifolium*. F. plus petites, un peu semblables à celles du Myrte commun.

c. var. *floribundum*. (Vulg. *Bouquetière.*) F. d'un vert noir, crépues; fl. venant par bouquets.

Orangeries.

17e Famille. — CAMELLIACÉES.

Comme la précédente, cette petite famille ne renferme que des arbres ou arbustes toujours verts, cultivés dans nos orangeries et dans nos serres, à cause de la beauté de leur feuillage et de la magnificence de leurs fleurs. Voici leurs caractères distinctifs : 1° *feuilles persistantes*, simples, alternes, le plus souvent dépourvues de stipules : 2° *calice à 5 sépales inégaux,* accompagné souvent de 2 ou plusieurs bractées imbriquées : 3° *corolle* régulière, *à 5 pétales* dans les fleurs simples ; 4° *étamines en nombre indéfini,* libres ou soudées en plusieurs faisceaux ; 5° ovaire libre, devenant un *fruit capsulaire,* indéhiscent ou s'ouvrant par 2-5 valves.

LXIX. Camellia (L.). Camélia.

Caractères de la famille.

163. C. Japonica (L.). C. du Japon.

Arbre ou arbuste : f. persistantes, épaisses, luisantes, d'un beau vert en dessus, plus pâles en dessous, courtement pétiolées, ovales-lancéolées, sinuées-dentées sur les bords; fl. grandes, rouges, roses, blanches ou panachées. ♄. Novembre-avril. (*V. D.*)

Serres tempérées.—On ne cultive que les variétés à fleurs doubles : il y en a plus de 700.

18e Famille. — PITTOSPORÉES.

Cette famille se compose d'arbres ou arbustes destinés, comme ceux de la précédente, à embellir nos orangeries : quelques espèces exigent même la serre tempérée. Leurs *feuilles,* alternes et plus ou moins *persistantes,* sont toujours dépourvues de stipules. Leurs fleurs, régulières, ont un calice à 5 *sépales légèrement soudés,* quelquefois distincts au moins d'un côté, et une corolle à 5 pétales connivents. Les *étamines,* également *en nombre de* 5, alternent avec les pétales ; et l'ovaire, libre, terminé par 1 style à stigmate obtus, devient une capsule ou une baie à 2 loges ou à 5 loges incomplètes.

LXX. Pittosporum (Soland.). Pittospore.

Caractères de la famille. Arbustes à bois aromatique et à feuilles coriaces.

164. P. undulatum (Vent.). P. a feuilles ondulées.

F. oblongues-lancéolées, *acuminées,* glabres ou presque glabres, *ondulées sur les bords,* aromatiques quand on les froisse; *calice irrégulier,* à sépales, les uns plus larges et plus courts, les autres linéaires, plus étroits et plus allongés; *pétales linéaires-spatulés,* dépassant longuement les sépales; *fruit à 2 loges*; fl. blanches, à odeur de jasmin, disposées en panicule. ♄. Printemps.

Orangeries.

165. P. coriaceum (Ait.). P. a feuilles coriaces.

F. obovales ou oblongues, *obtuses,* très-glabres, *planes sur les bords,* coriaces; fruit à 3 ou 5 loges, rarement 2; *fl.* blanches, à odeur de jasmin, *disposées en corymbe.* ♄. Printemps.

Orangeries.

166. P. Sinense (Hort.). P. de la Chine. — P. Tobira (Ait.).

Très-voisin du précédent. *F.* obovales-spatulées, *très-obtuses,* légèrement cotonneuses dans leur jeunesse, *planes sur les bords*; calice à sépales lancéolés; *pétales obovales-spatulés,* dépassant longuement les sépales; *fruit à 3 loges; fl.* blanches, à odeur de fleurs d'oranger, *disposées en petites cymes.* ♄. Eté.

Orangeries.

167. P. ferrugineum (Ait.). P. rouillé.

F. ovales, acuminées, planes sur les bords, glabres en dessus, *munies en dessous, ainsi que sur leur pétiole, d'un duvet cotonneux et couleur de rouille*; calice à sépales également cotonneux-rouillés; fruit à 2 loges; fl. blanches, en cymes terminales. ♄. Printemps et été.

Orangeries et serres tempérées.

19e Famille. — HYPÉRICINÉES.

LXXI. Hypericum (L.). Millepertuis.

** Sépales dressés après la floraison.*

168. H. calycinum (L.). M. a grand calice.

Plante sous-ligneuse, à rhizômes traçants. *Tige* de 1-3 déc., *quadrangulaire, décombante ; f. persistantes,* ovales, coriaces

sans points translucides; 5 *styles*; fl. jaunes, les plus grandes du genre, solitaires, courtement pédicellées. ♄. Juin-juillet. (*V. D.*)

Jardins.

169. H. KALMIANUM (Duroy). M. A FEUILLES DE KALMIA. — H. prolificum (L.).

Arbuste s'élevant à 1 m., à *rameaux grêles, n'offrant que 2 angles peu marqués*: *f.* ovales-oblongues ou oblongues-spatulées, quelquefois linéaires-mucronées, *à bords un peu roulés en dessous*, répandant une odeur aromatique; 3 *styles*; fl. jaunes, petites, nombreuses. ♄. Juillet-août.

Jardins paysagers.

*** Sépales réfléchis après la floraison.*

170. H. ANDROSÆMUM (L.). 302.

171. H. HIRCINUM (L.). M. FÉTIDE. — Androsæmum hircinum (Spach).

Arbrisseau à *rameaux quadrangulaires*; *f. à odeur fétide*, ovales ou lancéolées, *à points translucides très-petits*; *capsule en forme de baie avant la maturité*, puis, après cette époque, devenant sèche et s'ouvrant au sommet; fl. jaunes, en grappes corymbiformes. ♄. Juin-juillet. (*V. D.*)

Jardins paysagers. — Subspontané à la Pape.

20e FAMILLE. — TILIACÉES.

LXXII. TILIA (L.). TILLEUL.

172. T. PLATYPHYLLOS (Scop.). 303.

173. T. MICROPHYLLA (Wild.). 304.

174. T. ARGENTEA (H. P.). T. ARGENTÉ.

F. blanches-cotonneuses en dessous sur toute la surface; fl. très-odorantes, très-abondantes, s'épanouissant un mois plus tard que dans les deux espèces précédentes. ♄. Août.

Promenades.

LXXIII. SPARMANNIA (L.). SPARMANNIA.

Calice à 4 sépales colorés; 4 pétales; *capsule non ligneuse*; *pédoncules non accompagnés d'une foliole membraneuse*.

175. S. AFRICANA (L.). S. D'AFRIQUE.

Arbuste très-rameux; f. longuement pétiolées, ovales, en cœur, crénelées, velues, ciliées; sépales blancs, elliptiques, velus en dehors; pétales obovales, glabres; étamines à filets jaunes en bas, rouges en haut; style allongé; fl. blanches, nombreuses, en ombelles. ♄. Toute l'année. (*V. D.*)

Orangeries l'hiver et pleine terre l'été.

21e Famille. — ACÉRINÉES.

LXXIV. Acer (L.). Érable.

176. A. Monspessulanum (L.). 305.

177. A. campestre (L.). 306.

178. A. platanoides (L.). 307 — Outre le type, on cultive deux variétés : l'une à f. laciniées, et l'autre, sous le nom de *Patte-d'oie*, à f. palmatifides.

179. A. opulifolium (Vill.). 308.

180. A. pseudo-platanus (L.). 309.

181. A. saccharinum (L.). É. a sucre.

Arbre à écorce lisse ; f. grandes, à 3-5 lobes aigus, quelquefois incisés; *calice à 4 sépales; pétales nuls;* samare soyeuse; *fl.* jaunâtres, *en corymbes pendants*, les unes à étamines et carpelle, les autres dépourvues de l'un de ces organes, mais toutes sur le même pied. ♄. Avril-mai. (*V. D.*)

Jardins paysagers.

182. A. striatum (Lamk.). É. jaspé. — A. Pensylvanicum (L.).

Arbre à *écorce* lisse, *verte et agréablement jaspée de blanc ;* f. grandes, en cœur, à 3 lobes aigus et dentés ; *fl.* verdâtres, complètes, *en longues grappes pendantes*. ♄. Avril-mai. (*V. D.*)

Jardins paysagers.

183. A. Tataricum (L.). É. de Tartarie.

Arbre petit, très-rameux ; *f.* en cœur, *à peine lobées*, irrégulièrement dentées ; *samares* à ailes courtes, parallèles, *devenant rouges à la maturité ;* fl. blanches, lavées de rose, en grappes courtes et dressées. ♄. Mai-juin.

Jardins paysagers.

LXXV. Negundo (Nutt.). Négundo.

Fleurs dioïques; calice à 4-5 dents; *pétales nuls;* fruit en samare. Arbres à *feuilles composées*.

184. N. fraxinifolium (Nutt.). N. a feuilles de frêne. — N. aceroides (Mœnch.).

Arbre à écorce verte, couverte d'une poussière blanchâtre qui s'enlève facilement ; f. à 3-5 folioles entières, dentées ou même quelquefois inégalement lobées, la terminale surtout pétiolulée ; samares à ailes convergeant en forme de tenailles, renfermant 2 styles d'un gris tomenteux ; grappes fructifères pendantes, à longs pédicelles ; fl. verdâtres. ♄. Avril-mai. (*V. D.*)

Jardins paysagers.

22e Famille. — SAPINDACÉES.

Originaires des pays chauds, les arbres, arbustes ou arbrisseaux de cette famille ont des feuilles alternes, simples ou composées, et dépourvues de stipules. Leurs fleurs ont un calice formé de 5 sépales inégaux, quelquefois soudés entre eux, et une *corolle régulière* (quelquefois nulle), à 5 *pétales insérés en dehors d'un disque hypogyne, annulaire ou glanduleux.* Les *étamines, fixées en dedans de ce disque, sont ordinairement au nombre de* 10, et quelquefois réunies par la base de leurs filets. L'ovaire, libre, à 1 seul style terminé par 3 stigmates, devient un fruit charnu dans le genre le plus généralement cultivé, mais plus communément ligneux, membraneux ou en forme de samare et souvent indéhiscent.

LXXVI. Sapindus (L.). Savonnier.

Calice à 5 sépales; 4 *pétales irréguliers,* accompagnés chacun d'un appendice particulier; 8 *étamines*; 1 style épais; capsule enflée, à 3 loges; feuilles imparipennées.

185. S. Sinensis (L.). S. de la Chine. — Kœlreuteria paniculata (Lamk.).

Arbuste ou arbre de médiocre grandeur; f. pennées, à folioles oblongues-lancéolées, découpées à la base en segments très-profonds, ou au moins très-inégalement incisées-dentées; fl. jaunes, formant de grandes panicules pyramidales. ♄. Juin.

Jardins paysagers.

23e Famille. — HIPPOCASTANÉES (1).

Le nom de cette famille lui vient de ce que ses fruits, en forme de châtaignes, servent dans certains pays à la nourriture des chevaux. Elle ne renferme que des arbres à *feuilles opposées, composées de* 5-9 *folioles digitées* et dentées. Les fleurs, en panicule terminale, ont un calice à 5 ou 4 *sépales* inégaux, *plus ou moins soudés,* et une corolle formée de 5 ou 4 *pétales* libres et *irréguliers. Les étamines, au nombre de* 7-8, *ont leurs filets libres, inégaux* et courbés. Le fruit est une *capsule* verdâtre, *coriace, renfermant* 1-2 (rarement 3) *graines grosses, luisantes, à hile très-large,* connues vulgairement sous le nom de *marrons d'Inde.*

LXXVII. Æsculus (L.). Marronnier.

Pétales à onglet court et renfermé dans le calice; *capsule*

(1) De ἵππος, cheval, et *castanea,* châtaigne.

à coque hérissée de pointes; folioles sessiles, ailées jusqu'au point d'insertion.

186. Æ. HIPPOCASTANUM (L.). M. FAUX CHATAIGNIER. (Vulg. *Marronnier d'Inde.*)

Arbre ordinairement très-élevé; *bourgeons visqueux; folioles* obovales-oblongues, *acuminées, doublement dentées dans le haut,* d'un vert foncé et terne en dessus; pétales blancs, tachés de rouge et de jaune; fl. en panicules dressées. ♄. Mai. (*V. D.*)

Promenades. — On en cultive une variété à fleurs doubles.

187. Æ. RUBICUNDA (Lodd.). M. A FLEURS ROUGES.

Arbre moins élevé que le précédent; *bourgeons non visqueux*; folioles oblongues-lancéolées, faiblement acuminées, *simplement dentées,* d'un vert un peu luisant en dessus; pétales roses ou rougeâtres, un peu tachés de jaune; fl. en panicules dressées. ♄. Mai. (*V. D.*)

Jardins paysagers.

LXXVIII. PAVIA (Boërh.). PAVIE.

Pétales à onglet allongé, non renfermé dans le tube du calice; *capsule à coque lisse*; *folioles non ailées jusqu'au point d'insertion,* et paraissant ainsi courtement pétiolulées.

188. P. RUBRA (Poir.). P. A FLEURS ROUGES.

Arbuste à *bourgeons entourés d'écailles courtement mucronées*; *folioles* oblongues-lancéolées, *distinctement pétiolulées*: calice à segments rougeâtres; corolle comme campanulée, à *pétales* velus, *d'un rouge plus ou moins vif,* tachés de jaune: fl. en panicules terminales. ♄. Mai. (*V. D.*)

Jardins paysagers.

189. P. LUTEA (Poir.). P. A FLEURS JAUNES.

Arbuste à *bourgeons entourés d'écailles obtuses, non mucronées; folioles* oblongues-lancéolées, *à peine pétiolulées;* calice à segments verdâtres; *pétales jaunâtres et visqueux;* fl. en panicules terminales. ♄. Mai. (*V. D.*)

Jardins paysagers.

24e FAMILLE. — AMPÉLIDÉES.

LXXIX. VITIS (L.). VIGNE.

190. V. VINIFERA (L.). 310.

LXXX. AMPELOPSIS (D. C.). VIGNE-VIERGE.

Feuilles composées, digitées; baie acide; fleurs en corymbe.

191. A. HEDERACEA (D. C.). V. GRIMPANTE. — Cissus quinquefolia (L.).

Tige sous-ligneuse, grimpante, munie de petites racines aériennes, à l'aide desquelles elle s'attache aux arbres, murs ou rochers ; f. digitées, à 5 folioles glabres, lancéolées, acuminées, d'abord vertes, puis passant au jaune et ensuite au rouge; baies ordinairement noires; fl. verdâtres, en corymbe. ♄. Mai-juin. (*V. D.*)

Murailles, tonnelles, arbres. — On en cultive une variété à feuilles panachées de blanc, de vert et de jaune, et à fruit d'un vert bleuâtre.

25e FAMILLE. — MÉLIACÉES.

Les Méliacées sont des arbrisseaux à feuilles alternes et à *fleurs régulières*. Les 4-5 pétales de la corolle alternent avec les segments ou les sépales du calice, qui sont en même nombre. 8-10 *étamines monadelphes* forment au *style unique* une gaîne dentelée, dont les anthères occupent le sommet. Le fruit est une *drupe ovoïde, à 4-5 loges* contenant chacune 1-2 graines dépourvues de périsperme.

LXXXI. MELIA (L.). MÉLIE.

Caractères de la famille.

192. M. AZEDARACH (L.). M. AZÉDARACH. (Vulg. *Lilas des Indes.*)

Arbuste à f. 2 fois pennées, à folioles glabres et brillantes, entières ou irrégulièrement dentées; fl. en panicules axillaires, ayant la couleur et l'odeur de celles du Lilas. ♄. Mai-juin. (*V. D.*)

Jardins paysagers, en bonne exposition.

26e FAMILLE. — GÉRANIÉES.

LXXXII. GERANIUM (L.). BEC-DE-GRUE.

* *Pédoncules uniflores.*

193. G. SANGUINEUM (L.). 311.

** *Pédoncules biflores.*

194. G. MACRORHIZUM (L.). B. A RACINES ÉPAISSES.

Tige de 1-2 déc., droite, dichotome ; *f.* un peu charnues, pubescentes-grisâtres, odorantes, *palmatifides*, à 4-7 divisions incisées-dentées; *pédicelles dressés après la floraison*: calice rougeâtre, globuleux, à sépales mucronés, fortement nervés; *pétales spatulés, à onglet égal au calice*: étamines longues, arquées, déjetées d'un côté après la floraison; car-

pelles glabres, ridés en travers; fl. couleur de sang ou d'un rose vif, à pétales bien étalés. ♃. Mai-juin.

Parterres.

195. G. PRATENSE (L.). B. DES PRÉS.

Tiges de 3-10 déc., venant par touffes; *f. palmatipartites*, à partitions rhomboïdales, inégalement incisées-dentées; *pédicelles réfléchis après la floraison; pétales obovales, glabres au dessus de l'onglet, ciliés seulement sur les bords;* étamines à filets parsemés de quelques poils; fl. bleues, grandes. ♃. Mai-juin.

Parterres. — On le cultive à fleurs simples et à fleurs doubles.

196. G. STRIATUM (L.). B. STRIÉ.

Tige de 3-6 déc.; f. profondément palmatipartites, à 3-5 divisions inégalement incisées-dentées, marquées de taches couleur de rouille; pétales bilobés, à peine ciliés sur l'onglet; *fl. blanches, élégamment veinées de rouge-violet.* ♃. Mai-juin.

Parterres.

LXXXIII. ERODIUM (L'Hérit.). BEC-DE-HÉRON.

197. E. MOSCHATUM (L'Hérit.). B. MUSQUÉ.

Plante à odeur de musc très-prononcée. F. pennées, à folioles ovales, doublement et inégalement dentées en scie; *étamines fertiles à filets terminés inférieurement par 2 dents;* pédoncules axillaires, terminés par une ombelle de 6-12 fl. roses. ①. Mai-juillet. (*V. D.*)

Parterres.

LXXXIV. PELARGONIUM (L'Hérit.). PÉLARGONIUM.

Calice irrégulier, à 4-5 divisions inégales; *corolle irrégulière*, à 5 pétales longuement onguiculés, inégaux, les 2 supérieurs plus grands; 10 étamines, dont 4-7 *fertiles; arêtes des carpelles barbues en dedans et se tordant en tire-bouchon à la maturité. Plantes ligneuses* au moins à la base.

198. P. ZONALE (Wild.). P. A FEUILLES ZÔNÉES.

Tige rameuse, ligneuse à la base; *f.* arrondies, en cœur, irrégulièrement lobées-dentées, *offrant sur leur page sup. une zône noirâtre,* quelquefois panachées de blanc ou de jaune, *exhalant par le froissement une odeur désagréable;* fl. d'un écarlate brillant, quelquefois roses ou blanches, disposées en ombelles. ♄. Tout l'été. (*V. D.*)

Orangeries l'hiver; en vase sur les murs ou en pleine terre l'été.— La variété à fleurs écarlates est cultivée sous le nom de *Gros-Mathieu;* il y en a une sous-variété naine qui produit en massif un très-bel effet.

199. P. INQUINANS (Ait.). P. A FEUILLES TACHANTES.

Tige rameuse, ligneuse à la base; *f.* arrondies, en cœur à la base, sinuées-dentées sur les bords, *laissant des taches de rouille sur la peau quand on les froisse*: *fl.* d'un écarlate éblouissant, disposées en ombelles. ♄. Tout l'été. (*V. D.*)

Orangeries l'hiver; pleine terre l'été.

200. P. FRAGRANS (Willd.). P. A ODEUR DE ROSE. (Vulg. *Géranium à la rose.*)

Tige rameuse, ligneuse à la base; rameaux divariqués, hérissés de poils mous; *f.* 5-*partites*, à partitions irrégulièrement lobées, incisées et dentées, molles, pubescentes, frisées, *exhalant par le froissement une agréable odeur de rose*: fl. roses et lilacées, en ombelles, à pétales sup. marqués à la base de veines ramifiées, couleur de sang foncée. ♄. Tout l'été. (*V. D.*)

Orangeries l'hiver.

— Comme on cultive environ 400 espèces de ce beau genre, sans compter les nombreuses et magnifiques variétés obtenues par le semis, les limites et le but de cet ouvrage ne permettent pas de les décrire. Presque toutes sont ligneuses au moins à la base, à rameaux mous, herbacés dans leur jeunesse.

27e FAMILLE. — OXALIDÉES.

LXXXV. OXALIS (L.). OXALIDE.

Outre les caractères assignés à ce genre dans le deuxième volume, il faut observer que, dans les espèces exotiques, les racines sont souvent tuberculeuses, et les folioles quelquefois linéaires et digitées.

* *Tiges munies de feuilles.*

201. O. CRENATA (Jacq.). O. CRÉNELÉE.

Racine tuberculeuse, à tubercules gros comme des noix; tige de 5-10 déc.; feuilles à 3 folioles obovales; *pétales crénelés*; *fl. jaunes, striées de pourpre, disposées en ombelles*, portées sur des pédoncules plus longs que les feuilles. ♃. Été. (*V. D.*)

Parterres. — Cultivée aussi à cause de ses tubercules alimentaires.

202. O. VERSICOLOR (L.). O. A DEUX COULEURS.

Tige droite, grêle, faible, longuement pétiolée, à 3 folioles étroites, cunéiformes, avec deux points au sommet; *pétales blancs intérieurement, bordés extérieurement d'un liseré rouge*: fl. solitaires. ♃. Mai-juin. (*V. D.*)

Orangeries; appartements; serres tempérées.

203. O. HIRTA (L.). O. HÉRISSÉE.

Tige allongée, décombante, pubescente-hérissée, ainsi que

le dessous des feuilles, surtout dans leur jeunesse ; *f. sessiles*, alternes, à 3 folioles oblongues, obtuses au sommet et atténuées à la base ; *pétales d'un rouge tendre* ; fl. solitaires, axillaires. ♃. Fin de l'été et automne. (*V. D.*)

Appartements; serres tempérées.

** *Feuilles toutes radicales.*

204. O. CERNUA (Thunb.). O. PENCHÉE.

F. longuement pétiolées, *à 3 folioles profondément échancrées en cœur au sommet*, ciliées sur les bords, ordinairement marquées en dessus de quelques taches d'un brun ferrugineux ; *fl. d'un beau jaune d'or*, disposées en fausse ombelle. ♃. Printemps. (*V. D.*)

Appartements; serres tempérées.

205. O. GRANDIFLORA (Brown). O. A GRANDES FLEURS.

F. longuement pétiolées, *à 3 folioles* un peu charnues, *légèrement échancrées en cœur au sommet*, ciliées sur les bords, très-finement pubescentes, surtout en dessous et sur les pétioles ; *fl. d'un rouge clair*, quelquefois blanches, disposées en fausse ombelle. ♃. Automne.

Appartements; serres tempérées.

206. O. DEPPEI (Hort.). O. DE DEPPE.

F. longuement pétiolées, *à 4 folioles, légèrement échancrées en cœur au sommet*, ciliées, offrant quelques poils courts et blancs, surtout en dessous sur les nervures et sur les pétioles, *marquées en dessus*, un peu plus bas que leur milieu, *d'un arc ondulé d'un brun rougeâtre* ; *fl. d'un rouge carmin*, quelquefois d'un rouge violacé, vertes et striées sur l'onglet. ♃. Eté et automne. (*V. D.*)

Parterres. — Cultivée aussi comme plante alimentaire, à cause de ses tubercules.

28ᵉ FAMILLE. — BALSAMINÉES.

LXXXVI. BALSAMINA (Tournef.). BALSAMINE.

5 stigmates ; *capsule* velue, *ovoïde*, à valves s'enroulant en dedans à la maturité.

207. B. HORTENSIS (Desp.). B. DES JARDINS. — Impatiens balsamina (L.).

Tige de 2-4 déc., simple ou ramifiée ; f. oblongues-lancéolées, dentées en scie, luisantes et plus pâles en dessous, parsemées de quelques poils en dessus, atténuées en *pétiole non glanduleux* ; fl. rouges, roses, blanches, violettes ou panachées, cachées dans les feuilles. ①. Juillet-août. (*V. D.*)

Parterres. — Elle est tantôt à fl. simples, tantôt à fl. doubles.

208. B. GLANDULIGERA. B. GLANDULEUSE. — Impatiens glanduligera (Royle).

Tige de 1-2 m., très-rameuse, formant de larges touffes; f. oblongues-lancéolées, *à pétioles munis de glandes longuement pédicellées*: fl. simples, grandes, d'un rouge violacé rembruni, disposées en panicules corymbiformes au sommet des rameaux. ①. Juillet-octobre.

Parterres.

29e Famille. — TROPÆOLÉES.

Cette petite famille ne renferme que des plantes herbacées à suc antiscorbutique, ayant une saveur piquante, analogue à celle du Cresson. Leur tige grimpante se prête admirablement à toutes les formes des supports qu'on lui présente. Elle porte des *feuilles* alternes, sans stipules, ordinairement *peltées*. *Le calice*, caduc et coloré, *a 5 segments inégaux*, plus ou moins soudés, *dont le supérieur se prolonge en éperon*. La corolle est formée de 5 *pétales* également *irréguliers*. Les 2 supérieurs, plus grands, sont sessiles, et les 3 inférieurs sont munis d'un long onglet bordé de cils colorés. Les *étamines*, au nombre de 8, sont *libres et inégales*. L'*ovaire*, à style unique terminé par 2-3 stigmates, est *formé par la réunion de* 3 *carpelles* réniformes, épais et indéhiscents.

LXXXVII. Tropæolum (L.). Capucine.

Caractères de la famille.

209. T. MAJUS (L.). C. A GRANDES FLEURS.

F. glauques, orbiculaires, peltées, *à 5 lobes peu marqués; pétales obtus*: fl. grandes, jaunes, souvent panachées de rouge, quelquefois d'un pourpre rembruni. ①. Eté et automne. (*V. D.*)

Jardins.

210. T. MINUS (L.). C. A PETITES FLEURS.

Ressemble à la précédente, mais plus petite dans toutes ses parties. *Pétales aigus*; fl. jaunes, lavées de rouge en dehors. ①. Eté et automne.

Jardins.

211. T. PENTAPHYLLUM (Lamk.). C. A CINQ FEUILLES. — Chymocarpus pentaphyllus (Don.).

Racine tuberculeuse; tige filiforme, longuement grimpante: *f. composées de 5 petites folioles digitées*, atténuées en pétiole à la base; *éperon très-allongé*, d'abord conique, puis brusquement rétréci, à la fin dilaté en petite massue violette au sommet: *pétales très-petits, plus courts que les sépales ou*

les égalant à peine; fl. rouges, bordées de violet foncé, très-longuement pédonculées. ♃. Hiver dans les serres; été en pleine terre. (*V. D.*)

Serres tempérées l'hiver; pleine terre dans la belle saison.

30e Famille. — RUTACÉES.

LXXXVIII. Ruta (L.). Rue.

212. R. graveolens (L.). 329.

LXXXIX. Dictamnus (L.). Dictame.

Calice caduc, à 5 divisions; *corolle irrégulière*, formée de 5 pétales inégaux; 10 étamines penchées d'un seul côté. Plantes herbacées, un peu sous-ligneuses à la base.

213. D. fraxinella (Pers.). D. fraxinelle.

Plante à odeur aromatique. Tige de 3-10 déc., dressée; f. pennées, à folioles oblongues-elliptiques, dentées en scie, glabres, luisantes, d'un beau vert; fl. roses et veinées, quelquefois blanches, en grappes dressées, glanduleuses, allongées. ♃. Mai-juillet.

Jardins.

IIe SECTION.

CALICIFLORES.

31e Famille. — RHAMNÉES.

XC. Evonymus (L.). Fusain.

214. E. Europæus (L.). 330. — Outre le type, on cultive une variété à fruits blancs et à rameaux pleureurs.

215. E. latifolius (Scop.). 331.

216. E. Japonicus (Thunb.). F. du Japon.

Arbrisseau à écorce blanchâtre sur les jeunes rameaux; *f. luisantes, persistantes*, glabres, pétiolées, obovales-obtuses, irrégulièrement sinuées-dentées; fl. verdâtres, axillaires. ♄. Mai-juin.

b. E. *variegatus*. F. vertes au milieu du limbe, bordées de blanc en dessus

Jardins paysagers.

XCI. Staphyllæa (L.). Staphylier.

Calice coloré, à 5 segments; corolle à 5 pétales; 5 étamines; 2 styles; *capsule membraneuse, enflée*, à 2-3 loges.

contenant des *graines osseuses, sans arille*; *feuilles composées.*

217. S. PINNATA (L.). S. A FEUILLES PENNÉES. (Vulg. *Nez coupé.*)

Arbre ou arbuste à rameaux lisses et glabres; *f. pennées, à 5 folioles* oblongues-acuminées, la terminale pétiolulée, les latérales sessiles; calice d'un blanc rosé; graines rousses, luisantes, à ombilic concave; fl. d'un blanc rosé, en grappes pendantes, longuement pédonculées. ♄. *Fl.* avril-juin. *Fr.* septembre-octobre. (*V. D.*)

Jardins paysagers.

218. S. TRIFOLIATA (L.). S. A FEUILLES TRIFOLIOLÉES.

Diffère du précédent par sa taille moins élevée, par ses *f. trifoliolées* et par ses fl. en grappes plus grosses et plus longues. ♄. Mai-juin.

Jardins paysagers.

XCII. RHAMNUS (L.). NERPRUN.

219. R. ALATERNUS (L.). 334 *bis*, page 597.

220. R. LATIFOLIUS (L'Hérit.). N. A LARGES FEUILLES.

Arbuste élevé, à rameaux non épineux; *f. caduques*, elliptiques, acuminées, *très-entières*, à 12-15 nervures latérales, *velues, ainsi que les calices, pendant leur jeunesse*; fl. complètes. ♄. Mai-juin.

Jardins paysagers.

XCIII. PALIURUS (Tournef.). PALIURE.

221. P. ACULEATUS (Lamk.). 337.

XCIV. ZIZYPHUS (Tournef.). JUJUBIER.

Calice à 5 divisions; 5 pétales roulés en dedans; *drupe* à 2-3 loges monospermes, *contenant des graines osseuses, sans sillon ni rebord*; feuilles à *stipules remplacées par 2 aiguillons,* dont l'un est recourbé.

222. Z. VULGARIS (Lamk.). J. COMMUN.

Arbuste rameux, à rameaux flexibles et arqués; f. glabres et brillantes, ovales-oblongues, obtuses, denticulées, marquées de 3 nervures convergentes; fl. petites, d'un vert jaunâtre ou d'un blanc verdâtre, axillaires, réunies 3-6 sur chaque pédoncule. ♄. Juin-août. (*V. D.*)

Jardins paysagers.

XCV. CNEORUM (L.). CAMÉLÉE.

Calice persistant, *à 3 dents* courtes; 3 *pétales* égaux; 3 *éta-*

mines; 3 stigmates; *capsule formée de* 3 *coques* et renfermant 3 graines. Arbrisseaux à feuilles entières.

223. C. TRICOCCON (L.). C. A TROIS COQUES.

Arbrisseau de 3-6 déc., rameux; f. persistantes, alternes, elliptiques, obtuses, glabres, luisantes, d'un beau vert; fl. petites, jaunes, pédonculées, axillaires. ♄. Tout l'été.

Bosquets.

32e FAMILLE. — TÉRÉBINTHACÉES.

XCVI. PISTACIA (L.). PISTACHIER.

224. P. TEREBINTHUS (L.). 338.

225. P. VERA (L.). P. VÉRITABLE. — P. Narbonensis (L.).

Arbre de médiocre grandeur; *f. à* 3 *ou* 5 *folioles,* ovales, arrondies à la base, *fortement veinées en réseau*, obtuses ou mucronulées, beaucoup plus grandes que dans l'espèce précédente; *pétioles pubescents;* fruits beaucoup plus gros que dans le P. *terebinthus.* ♄. Mai. (*V. D.*)

Jardins paysagers.

XCVII. RHUS (L.). SUMAC.

Calice à 5 segments; 5 *pétales; fruit* sec ou peu charnu, *non ailé sur les bords;* fl. tantôt complètes, tantôt dioïques, quelquefois mélangées.

226. R. COTINUS (L.). S. FUSTET. (Vulg. *Marabout, Arbre à perruques.*)

Arbrisseau peu élevé; *f. simples,* obovales ou orbiculaires, pétiolées, glabres, à odeur aromatique; *pédicelles fertiles accompagnés de pédicelles stériles très-velus*; fl. jaunâtres, petites, en panicules lâches. ♄. *Fl.* mai-juin. *Fr.* juillet-août. (*V. D.*)

Jardins paysagers.

227. R. CORIARIA (L.). S. DES CORROYEURS.

Arbrisseau à rameaux velus-pubescents; *f. imparipennées,* à *folioles* elliptiques, *bordées de dents obtuses, velues en dessous,* devenant rouges à l'automne; pétiole commun ailé dans sa partie supérieure; *fruits couverts d'une laine rougeâtre; fl. d'un blanc sale,* en panicule pyramidale. ♄. *Fl.* mai-juin. *Fr.* juillet-août.

Jardins paysagers.

228. R. TYPHINUM (L.). S. DE VIRGINIE.

Arbre de 4-5 m., à rameaux pubescents; *f. imparipennées,* à *folioles* lancéolées-acuminées, *bordées de dents aiguës,* pubescentes en dessous, rougissant à l'automne; *fl. d'un beau*

rouge d'amarante, en panicule resserrée inférieurement. ♄. *Fl.* mai-juin. *Fr.* juillet-août. (*V. D.*)

Jardins paysagers.

229. R. toxicodendron (L.). S. vénéneux.

Sous-arbrisseau à *tiges sarmenteuses et radicantes; f. trifoliolées*, longuement pétiolées, à folioles larges, ovales-acuminées, celle du milieu plus longuement pétiolulée que les deux autres : fl. verdâtres, en corymbes. ♄. Juin-juillet. (*V. D.*)

Jardins paysagers.

XCVIII. Ailanthus (Desf.). Ailanthe.

Calice à 5 dents ; 5 *pétales* enroulés à la base ; 10 étamines ; *samares oblongues, entourées d'une petite aile membraneuse, atténuées aux deux extrémités*, assez semblables à celles du Frêne.

230. A. glandulosa (Desf.). A. glanduleux. (Vulg. *Vernis du Japon*.)

Arbre élevé, à écorce grisâtre ; rameaux dressés, munis d'une moelle abondante ; f. imparipennées, à folioles oblongues, aiguës, dentées à la base, pourvues en dessous de glandes qui exhalent une odeur désagréable ; fl. verdâtres, en panicule. ♄. Août.

Jardins paysagers.

XCIX. Ptelea (L.). Ptélée.

Calice à 4-5 divisions très-petites, à peine visibles ; 4-5 pétales ; *samares orbiculaires*, aplaties, *entourées d'une aile membraneuse* ; graine solitaire.

231. P. trifoliata (L.). P. trifoliolé. (Vulg. *Orme de Samarie*.)

Arbre de médiocre grandeur ; f. trifoliolées, à folioles vertes, glabres, luisantes, ovales-oblongues, dentées en scie, brusquement acuminées, atténuées en coin à la base, celle du milieu plus longuement pétiolulée : samares exhalant une odeur aromatique quand on les froisse ; fl. d'un vert jaunâtre, disposées en corymbe. ♄. Juin.

Jardins paysagers. — Quelquefois subspontané près des habitations.

33e Famille. — LÉGUMINEUSES.

Ire Tribu : **VIRIDILOBÉES.**

C. Ulex (L.). Ajonc.

232. U. Europæus (L.). 339. — On en cultive une variété à fleurs doubles.

CI. Spartium (L.). Spartie.

233. S. junceum (L.). 341.

CII. Sarothamnus (Wimmer). Sarothamne.

234. S. albus. S. a fleurs blanches. — Spartium album (Desf.). — Genista alba (Lamk.). — Cytisus albus (Link).

Sous-arbrisseau à rameaux effilés; *f.* petites, *toutes entières,* soyeuses-blanchâtres; calice à 2 lèvres, l'une à 2 dents écartées, *l'autre entière,* ovale-acuminée; *fl. blanches,* en épis allongés, grêles et pendants. ♄. Mai.

Jardins paysagers.

CIII. Cytisus (L.). Cytise.

** Fleurs en grappes non feuillées.*

235. C. laburnum (L.). 350.

236. C. Adami (Hort.). C. d'Adam.

Port et taille du C. *laburnum.* En diffère 1° par ses folioles plus petites et moins soyeuses; 2° par ses *fl. d'un rose pâle.* ♄. Mai-juin.

Jardins paysagers. — On trouve souvent sur le même pied des grappes de C. *laburnum* et des grappes de C. *Adami.*

237. C. alpinus (Mill.). 351.

238. C. sessilifolius (L.). 352.—On cultive quelquefois le C. *nigricans* (L.) à fleurs jaunes, très-odorantes, disposées en grappes étroites. Comme son nom l'indique, ses feuilles noircissent par la dessication.

*** Fleurs en têtes ou en grappes feuillées.*

239. C. capitatus (Jacq.). 353.

240. C. hirsutus (L.). C. hérissé.

Arbrisseau de 4-10 déc., à rameaux effilés et dressés, hérissés de poils étalés; f. pétiolées, à folioles obovales, noircissant un peu par la dessication; *calice couvert de poils très-étalés, à lèvre sup. divisée en 2 lobes obtus et élargis; fl. jaunes,* latérales, naissant par petits faisceaux de 2-4, et formant ainsi de longues grappes feuillées. ♄. Mai-juin.

Jardins paysagers.

241. C. purpureus (Jacq.) C. pourpré.

Arbrisseau à rameaux effilés et décombants; f. pétiolées, à folioles obovales-spatulées, glabres, mais ciliées en dessous sur la nervure médiane dans leur jeunesse; *calice glabre,* coloré; *fl.* axillaires, *ordinairement d'un rouge violacé ou lie de vin,* quelquefois blanches, formant de longues grappes pendantes et feuillées. ♄. Mai. (*V. D.*)

b. var. *alba.* Fleurs blanches.

Jardins paysagers.

CIV. Robinia (D. C.). Robinier.

Calice à 5 dents inégales, les 2 sup. rapprochées et plus courtes; *corolle à carène aiguë; style barbu au sommet*: gousse allongée, aplatie, un peu bosselée par les graines. Arbres ou arbrisseaux à *feuilles imparipennées.*

242. R. pseudo-acacia (L.) R. faux acacia. (Vulg. *Acacia.*)

Arbre élevé, à *rameaux épineux,* les épines remplaçant les stipules; folioles nombreuses, ovales, glabres; *fl. blanches.* très-odorantes, en longues grappes pendantes. ♄. Mai-juin. (*V. D.*).

b. R. *umbraculifera* (D. C.). (Vulg. *Acacia parasol.*) Arbuste à rameaux serrés, se formant naturellement en boule.

Jardins paysagers; haies, promenades, bois.

243. R. viscosa (Vent.). R. visqueux. (Vulg. *Acacia glutineux.*)

Arbre élevé, à *rameaux épineux,* mais seulement dans leur jeunesse, *couverts, ainsi que les pédoncules, de poils rougeâtres et visqueux;* folioles ovales, glauques en dessous; *fl. d'un blanc rosé,* disposées en grappes courtes, ovales, un peu pendantes. ♄. Mai-juillet. (*V. D.*)

Jardins paysagers.

244. R. hispida (L.). R. hérissé. (Vulg. *Acacia rose.*)

Arbrisseau à *tige et rameaux sans épines, mais hérissés de poils rougeâtres et allongés*; folioles larges, ovales-arrondies, à côte médiane se prolongeant ordinairement en pointe; *fl. roses*, grandes, disposées en longues grappes pendantes. ♄. Mai-juillet. (*V. D.*)

Jardins paysagers. — Il y a des variétés à fleurs d'un rose plus ou moins foncé.

CV. Caragana (D. C.). Caragana.

Calice à 2 lèvres inégales, la supérieure large et un peu fendue au sommet, l'inférieure à 3 dents aiguës et écartées; étendard ovale, étalé et plié; *fl. jaunes.* Arbustes à *feuilles paripennées ou digitées.*

245. C. frutescens (D. C.). C. frutescent. (Vulg. *Acacia de Sibérie.*)

Arbuste s'élevant à 2 m.; *f. digitées, à 4 folioles,* ovales-cunéiformes; pétiole terminé par une pointe courte et spinescente; fl. jaunes, solitaires, latérales. ♄. Mai.

Bosquets; jardins paysagers.

246. C. altagana (Poir.). C. altagan.

Arbuste s'élevant à 3-4 m., à rameaux dressés, un peu anguleux; *f. paripennées, non épineuses à la base, à* 10-12 *fo-*

lioles oblongues-lancéolées, d'un vert gai, mollement velues, naissant par faisceaux latéraux et alternes; fl. jaunes, solitaires, rarement géminées sur chaque pédoncule, réunies par 3-7 au milieu des faisceaux de feuilles. ♄. Avril-mai.

Bosquets; jardins paysagers.

247. C. CHAMLAGU (Lamk.). C. CHAMLAGU. (Vulg. *Acacia de la Chine.*)

Arbuste à rameaux divergents et sillonnés; *f. paripennées, munies à la base de 2 épines axillaires, à 4 folioles* ovales, échancrées et mucronulées au sommet, d'un vert noir et brillant en dessus, les 2 sup. plus grandes; fl. jaunes, pédonculées et solitaires à l'aisselle des feuilles. ♄. Mai.

Bosquets; jardins paysagers.

CVI. GLYCINE (Curt.). GLYCINE.

Calice à 2 lèvres, la supérieure échancrée ou entière, l'inférieure à 3 dents; *étamines diadelphes; étendard orbiculaire et relevé. Plantes sarmenteuses, à feuilles imparipennées.*

248. G. SINENSIS (Curt.). G. DE LA CHINE. — Apios Sinensis (Spreng.). — Wistaria Sinensis (D. C.).

Tige ligneuse, prenant de grandes dimensions; f. à 9-11 folioles d'un vert tendre, ovales ou oblongues, acuminées, très-finement pubescentes; *calice à lèvre sup. échancrée; ailes un peu plus longues que la carène; fl.* d'un bleu lilacé, blanchissant avec l'âge, odorantes, *en longues grappes pendantes.* ♄. Avril-mai. (*V. D.*)

b. var. *purpurea.* Fleurs rouges.

c. var. *alba.* Fleurs blanches.

Contre les murs, les arbres, etc.

249. G. FRUTESCENS (L.). G. FRUTESCENTE. — Wistaria frutescens (Nutt.). (Vulg. *Haricot en arbre.*)

Diffère de la précédente 1° par son feuillage d'un vert plus sombre; 2° par la couleur des *fleurs,* qui sont plus *violettes,* moins bleues; 3° par l'époque de la *floraison,* qui a lieu *en automne.* ♄. Tout l'automne.

Contre les murs.

250. G. TUBEROSA. G. A RACINE TUBERCULEUSE. — Apios tuberosa (Boërh.). (Vulg. *Grappe musquée.*)

Racine tuberculeuse, noirâtre; *tige herbacée*; f. à 7 folioles ovales-oblongues, acuminées, d'un vert tendre, glabres ou à peine pubescentes en dessous sur les nervures; *calice à lèvre sup. entière; ailes beaucoup plus courtes que la carène*: carène recourbée entre les deux ailes et allant aboutir au milieu de l'étendard; *fl.* d'un rouge obscur en dedans, blan-

châtre en dehors, odorantes, *en grappes courtes, ovales, serrées, étalées ou redressées.* ♃. Août-septembre.

Contre les murs, les arbres, etc.

CVII. COLUTEA (L.). BAGUENAUDIER.

Calice à 5 dents; *gousse renflée en vessie transparente* et s'ouvrant par la suture supérieure; feuilles imparipennées.

251. C. ARBORESCENS (L.). B. SOUS-ARBRISSEAU. (Vulg. *Faux Séné*.)

Sous-arbrisseau de 2-3 m.; folioles obovales, souvent un peu échancrées au sommet; étendard marqué vers la base de deux petites raies d'un rouge foncé; fl. jaunes, disposées par 2-6 en petites grappes axillaires et pédonculées. ♄. Mai-juillet.

Bosquets. — Quelquefois subspontané près des habitations.

CVIII. INDIGOFERA (D. C.). INDIGOTIER.

Calice à 5 divisions aiguës; étendard arrondi, échancré; *carène pourvue de chaque côté d'un appendice en forme d'alène.* Arbrisseaux à feuilles imparipennées.

252. I. DOSUA (Don.). I. DOSUA.

Arbrisseau de 1-4 m.; f. pennées, à 8-16 paires de folioles ovales, obtuses, mucronulées, munies, ainsi que les pédoncules, de poils roussâtres et serrés; fl. d'un rose pourpre, en grappes axillaires, plus courtes que les feuilles. ♄. Mai-juin.

Bosquets.

CIX. AMORPHA (L.). AMORPHA.

Calice à 5 dents; étendard ovale, concave; *absence d'ailes et de carène;* étamines saillantes, soudées à la base en un seul faisceau. Arbrisseaux à feuilles imparipennées.

253. A. FRUTICOSA (L.). A. FRUTESCENT. (Vulg. *Faux Indigo*.)

Folioles elliptiques-oblongues, les inf. écartées de la tige; fl. violettes, en grappes dressées. ♄. Août.

Jardins paysagers.

CX. GLYCYRRHIZA (L.). RÉGLISSE.

Calice à 2 lèvres, la supérieure à 4 divisions inégales, *l'inférieure à 1 segment simple et linéaire;* carène à pétales libres; gousse comprimée; feuilles imparipennées.

254. G. GLABRA (L.). R. GLABRE.

Racine longuement traçante, à saveur douce et sucrée; tige sous-ligneuse à la base; *f. sans stipules,* à folioles ovales-lancéolées, à forte odeur, un peu visqueuses, *l'impaire*

pétiolée; gousses glabres; fl. purpurines ou bleuâtres, en grappes allongées. ♃. Juillet-août. (*V. D.*)

Jardins.

255. G. ECHINATA (L.). R. HÉRISSONNÉE.

Diffère de la précédente 1° par ses *feuilles munies de stipules linéaires et à foliole impaire sessile;* 2° par ses *gousses hérissées de poils rudes;* 3° par ses fleurs disposées en grappes courtes, arrondies en tête. ♃. Juillet-août.

Jardins.

CXI. GALEGA (Tournef.). GALÉGA.

Calice tubuleux-campanulé, à 5 dents, *non bilabié; étamines monadelphes;* gousse linéaire, striée obliquement, bosselée par les graines; feuilles imparipennées.

256. G. OFFICINALIS (L.). G. OFFICINAL. (Vulg. *Rue de chèvre.*)

Tige de 5-10 déc., droite, fistuleuse, rameuse; 5-8 paires de folioles ovales-oblongues, assez longuement mucronées: fl. bleuâtres, quelquefois blanches, disposées en grappes axillaires, multiflores, longuement pédonculées. ♃. Juillet-août. (*V. D.*)

Jardins.

CXII. MEDICAGO (L.). LUZERNE.

57. M. SATIVA (L.). 364.

CXIII. TRIGONELLA (L.). TRIGONELLE.

258. T. FŒNUM-GRÆCUM (L.). T. FÉNU-GREC.

Tige de 2-4 déc., dressée, rameuse; f. trifoliolées, à folioles ovales-cunéiformes, denticulées au sommet; gousse comprimée, linéaire, courbée en faulx, terminée par un bec allongé; *fl. blanchâtres, solitaires ou géminées à l'aisselle des feuilles.* ①. Juin-juillet.

Cultivée comme fourrage.

CXIV. MELILOTUS (Tournef.). MÉLILOT.

259. M. CÆRULEA (Lamk.). M. BLEU.

Tige droite, rameuse, assez élevée; f. trifoliolées, à folioles oblongues-lancéolées, bordées de dents de scie très-aiguës: *ailes plus longues que la carène, plus courtes que l'étendard; gousses* ovales-oblongues, *terminées en bec, marquées de stries longitudinales; fl. bleues, dressées,* en grappes serrées, ovales ou arrondies. ①. Juin-juillet.

Parterres.

CXV. Trifolium (L.). Trèfle.

260. T. pratense (L.). 377.

261. T. incarnatum (L.). 382.

CXVI. Coronilla (L.). Coronille.

262. C. emerus (L.). 414.

CXVII. Onobrychis (Tournef.). Esparcette.

263. O. sativa (Lamk.). 421.

CXVIII. Hedysarum (L.). Sainfoin.

Calice à 5 divisions linéaires et à peu près égales ; *carène coupée obliquement,* plus longue que les ailes ; *gousse comprimée, composée de plusieurs articulations orbiculaires* ; fleurs en grappe. Plantes herbacées.

264. H. coronarium (L.). S. des couronnes:

Tige rameuse, élevée ; f. pennées, à 7-9 folioles ovales ; gousse armée de piquants ; fl. d'un rouge incarnat, quelquefois blanches, odorantes, en grappes ovoïdes et serrées. ♃. Mai-juin. (*V. D.*)

Jardins d'agrément.

IIe Tribu : CRASSILOBÉES.

Ire Sous-Tribu : VICIÉES. — *Cotylédons restant dans la terre.*

CXIX. Vicia (L.). Vesce.

265. V. sativa (L.). 431.

266. V. faba (L.). V. fève. — Faba vulgaris (Mœnch.). (Vulg. *Fève.*)

Plante glauque. Tige de 3-6 déc., épaisse, dressée ; f. à 1-3 paires de folioles épaisses, ovales, mucronées, très-entières ; *pétioles dépourvus de vrilles, terminés par une pointe* ; gousse coriace, sessile, très-enflée ; fl. blanches, à *ailes tachées de noir,* 2-5 en grappes portées sur des *pédoncules beaucoup plus courts que les feuilles.* ①. Mai-juillet. (*V. D.*)

Cultivée en grand ; souvent subspontanée.

CXX. Ervum (L.). Lentille.

267. E. ervilia (L.). 438 *bis*, page 599. — Cultivée comme fourrage.

268. E. lens (L.). L. commune.

Tige de 1-3 déc., dressée, rameuse ; folioles ovales-oblongues, obtuses ; *pétioles terminés par une vrille simple,* en forme de pointe ; *gousse glabre, à 2 graines* ; fl. d'un blanc

bleuâtre, 2-3 sur un *pédoncule* aristé, *égal aux feuilles.* ①. Mai-juin. (*V. D.*)

Cultivée comme fourrage.

CXXI. Cicer (L.). Cicérole.

Calice à 5 divisions acuminées, *les 4 supérieures penchées sur l'étendard*; étamines soudées en un tube coupé obliquement au sommet; *style* subulé, *glabre*; *gousse* courte, *renflée, à 2 graines*; feuilles imparipennées.

269. C. arietinum (L.). C. tête-de-bélier. (Vulg. *Pois chiche.*)

Tige de 2-5 déc., anguleuse, décombante; folioles ovales, dentées en scie; graines ridées, anguleuses, terminées en pointe; fl. purpurines, blanches ou bleuâtres, pédonculées et solitaires à l'aisselle des feuilles. ①. Juin-août. (*V. D.*)

Cultivée comme légume.

CXXII. Lathyrus (L.). Gesse.

* *Pédoncules portant* 1-3 *fleurs.*

270. L. sativus (L.). 441.

271. L. cicer (L.). G. chiche. (Vulg. *Jarousse.*)

Tige de 2-4 déc., dressée, anguleuse, *faiblement ailée*; f. à une seule paire de folioles-lancéolées; *pétiole* ailé, *terminé en vrille*; stipules en demi-fer de flèche, ciliées; *gousse glabre, à bord sup. canaliculé*; *graines anguleuses, lisses*, rougeâtres à la maturité; fl. rouges, solitaires sur des *pédoncules plus courts que les feuilles.* ①. Mai-juillet. (*V. D.*)

Cultivée comme fourrage. — Subspontanée au Mont-Cindre dans les blés.

272. L. odoratus (L.). G. odorante. (Vulg. *Pois de senteur.*)

Tige de 4-8 déc., *ailée*, anguleuse, *hérissée*, grimpante; f. à une seule paire de folioles ovales, obtuses, mucronulées; stipules en demi-fer de flèche; *gousse velue-hérissée*; graines globuleuses, lisses; *pédoncules plus longs que les feuilles* et portant 1-3 fleurs; *fl.* grandes, *à très-suave odeur*, à étendard d'un rouge foncé, avec les ailes et la carène bleues, ou bien à étendard rose, avec les ailes et la carène blanches, d'autres fois entièrement roses, blanches, etc. ①. Juin-juillet. (*V. D.*)

Parterres.

** *Pédoncules multiflores.*

273. L. latifolius (L.). 448.

CXXIII. Orobus (L.). Orobe.

274. O. vernus (L.). 451.

CXXIV. Pisum (L.). Pois.

Calice à 5 divisions foliacées, les 2 supérieures plus courtes et plus larges; étendard grand, réfléchi, muni à la base de deux bosses saillantes; *style creusé en forme de carène, velu en dessus; feuilles paripennées,* à vrilles rameuses et à *stipules foliacées.* Plantes herbacées.

275. P. arvense (L.). P. des champs. (Vulg. *Pisaille.*)

Tige de 2-8 déc., flexueuse; f. à 2-4 folioles ovales; *graines* d'un vert cendré, *tachées de brun, déprimées de chaque côté;* pédoncules ne portant jamais que 1-2 fleurs; fl. à *ailes rouges* et à *étendard violet.* ①. Juin-juillet. (*V. D.*)

Rarement cultivé.

276. P. sativum (L.). P. cultivé.

Tige ordinairement grimpante, s'élevant à 1 m. et plus, quelquefois naine; f. à 2-6 folioles ovales, entières, à bords ondulés; *graines globuleuses, non tachées;* pédoncules portant 2-6 fleurs; *fl. blanches.* ①. Avril, mai, etc. (*V. D.*)

Cultivé dans les champs, dans les jardins. — Il en existe plusieurs variétés.

277. P. elatum (D. C.). P. élevé.

Diffère du précédent, dont il a le port, 1° par les *stipules* 2-3 *fois plus courtes que le pédoncule;* 2° par la couleur des fleurs, dont l'étendard est d'un rose clair et les ailes d'un pourpre foncé. ①. Mai-juillet. (*V. D.*)

Cultivé.

IIe Sous-Tribu : PHASÉOLÉES. — *Cotylédons sortant de la terre à la germination.*

CXXV. Phaseolus (L.). Haricot.

Calice campanulé, à 2 lèvres, la supérieure à 2 dents, l'inférieure à 3; *carène, étamines et style contournés ensemble en spirale;* feuilles trifoliolées, à folioles accompagnées de stipelles. Plantes herbacées.

278. P. multiflorus (Wild.). H. multiflore. (Vulg. *Haricot d'Espagne.*)

Tige grimpante, volubile; folioles ovales, acuminées; *bractéoles apprimées,* un peu plus courtes que le calice; graines purpurines ou violettes, marquées de taches noires; pédoncules multiflores, au moins aussi longs que les feuilles; *fl. d'un beau rouge écarlate,* rarement blanches. ①. Juin-juillet.

Jardins d'agrément.

279. P. VULGARIS (L.). H. COMMUN.

Tige ordinairement grimpante, volubile, un peu pubescente ; folioles ovales-acuminées, rudes ; *bractéoles étalées*, ordinairement plus courtes que le calice ; graines un peu comprimées, blanches, rouges, violettes ou panachées ; pédoncules plus courts que les feuilles ; fl. blanches, jaunâtres ou violettes. ①. Juin-août. (*V. D.*)

b. P. *nanus* (L.). Tige basse, peu ou point volubile ; bractéoles plus grandes que le calice.

Jardins potagers ; champs. — On en cultive un assez grand nombre de variétés.

CXXVI. ERYTHRINA (L.). ÉRYTHRINE.

Calice rougeâtre, en godet, tronqué à la gorge, *à lèvres, à peine denté ;* étendard plus long que les ailes et que la carène ; étamines diadelphes ; gousse allongée, bossuée et comme nouée. *Sous-arbrisseaux* à feuilles trifoliolées.

280. E. CRISTA-GALLI (L.). É. CRÊTE-DE-COQ.

Sous-arbrisseau s'élevant à 1-2 m. ; f. à 3 folioles ovales, glabres, glanduleuses à leur insertion ; fl. très-grandes, d'un beau rouge, en grappes terminales. ♄. Juillet-août.

Jardins d'agrément.

CXXVII. LUPINUS (L.). LUPIN.

Calice divisé en 2 lèvres profondes ; étendard à côtés réfléchis ; *étamines monadelphes ;* gousse coriace, oblongue, bosselée. Plantes herbacées, à *folioles digitées*.

281. L. POLYPHYLLUS (Rob. Br.). L. POLYPHYLLE. (Vulg. *Lupin vivace*.)

Folioles nombreuses (9-15), oblongues-lancéolées, atténuées à la base ; *pédoncules dépourvus de bractées* ; carène acuminée, à bec noir ; *fl.* bleues, variées de blanc, *inodores*, *éparses*, pédonculées, en grappe terminale. ♃. Mai-juin.

Parterres.

282. L. LUTEUS (L.). L. JAUNE.

Folioles lancéolées ; *lèvre sup. du calice à 2 divisions*, l'inf. à 3 dents ; *fl. jaunes*, odorantes, sessiles, *verticillées*, en épi. ①. Mai-juin.

Parterres.

283. L. ALBUS (L.). L. BLANC.

Folioles obovales-oblongues ; *lèvre sup. du calice entière*, l'inf. à 3 dents ; *pédoncules dépourvus de bractées ; fl. blanches*,

alternes, pédonculées, disposées en grappe terminale. ①. Juillet-août. (*V. D.*)

Cultivé en grand, surtout comme engrais; quelquefois dans les parterres, comme fleur d'agrément.

284. L. VARIUS (L.). L. A FLEURS BIGARRÉES.

Tige velue; folioles oblongues-lancéolées; *lèvre sup. du calice à 2 dents*, l'inf. à 3 très-peu profondes; *pédoncules munis de petites bractées*; *fl.* ordinairement bigarrées de blanc et de bleu, quelquefois de blanc, de bleu et de jaune ou de rouge, odorantes, *demi-verticillées ou presque alternes*, en grappe terminale. ①. Juin-juillet.

Parterres.

285. L. HIRSUTUS (L.). L. HÉRISSÉ.

Folioles oblongues, hérissées sur les deux faces; lèvre sup. du calice bipartite, *l'inf. trifide*: *pédoncules munis de petites bractées*; gousses très-velues; *fl.* bleues, *alternes*, en grappe terminale. ①. Juin-juillet.

Parterres.

286. L. ANGUSTIFOLIUS (L.). L. A FEUILLES ÉTROITES.

Folioles linéaires, pubescentes, à poils appliqués; lèvre sup. du calice bifide, *l'inf. entière*; *pédoncules* très-courts, *dépourvus de bractées;* gousses velues; *fl.* bleues, *alternes*, en grappe terminale. ①. Juin-juillet.

Parterres.

CXXVIII. BAPTISIA (Vent.). BAPTISIE.

Calice à 4 divisions inégales, la supérieure plus large et plus longue que les trois autres; *étamines monadelphes*; gousse oblongue, renflée, non bosselée. Plantes herbacées, *à feuilles trifoliolées.*

287. B. AUSTRALIS (Rob. Br.). B. DE LA CAROLINE. — Podalyria australis (Vent).

Plante glabre et glauque. Tiges de 6-10 déc., venant par touffes; f. trifoliolées, à folioles oblongues, obtuses au sommet, atténuées en coin à la base; stipules oblongues, linéaires, foliacées; fl. grandes, bleues, en longues grappes terminales. ♃. Mai-juin.

Jardins. — Varie à fl. blanches.

IIIe Tribu : HÉTÉROGÉNÉES. — Fleurs s'écartant souvent de la forme papilionacée ; étamines libres ; embryon droit.

CXXIX. Sophora (L.). Sophora.

Calice à 5 dents ; *corolle papilionacée* ; gousse épaisse, bosselée, *non ailée sur le dos* ; fleurs en grappe ou panicule. Arbres à *feuilles imparipennées.*

288. S. Japonica (L.). S. du Japon. — Styphnolobium Japonicum (Schott.).

Arbre élevé, à rameaux plus ou moins pendants ; f. à 11-13 folioles ovales ou oblongues, aiguës, glabres et luisantes ; gousses glabres ; fl. d'un blanc verdâtre, en panicules terminales. ♄. Août-septembre. (*V. D.*)

b. S. *pendula* (Hort.). (Vulg. *Sophora pleureur.*) Rameaux entièrement pendants, presque appliqués contre le tronc.

Jardins paysagers.

CXXX. Cercis (L.). Gaînier.

Calice campanulé, bossué à la base, obliquement tronqué à la gorge, à 5 dents obtuses et peu marquées ; *corolle papilionacée* ; *gousse* oblongue, comprimée, *à suture supérieure ailée.* Arbres à *feuilles entières.*

289. C. siliquastrum (L.). G. a siliques. (Vulg. *Arbre de Judée.*)

Arbre de moyenne grandeur ; f. entières, orbiculaires, en cœur à la base ; fl. d'un rose vif, quelquefois d'un rose pâle, paraissant avant les feuilles, perçant à travers l'écorce des rameaux, des branches et même du tronc de l'arbre. ♄. Avril-mai. (*V. D.*)

Bosquets ; jardins paysagers.

CXXXI. Chorizema (Labill.). Chorizème.

Calice à 2 lèvres, la supérieure bifide, l'inférieure tripartite ; *corolle papilionacée,* à carène ventrue, plus courte que les ailes ; gousse renflée, polysperme. Sous-arbrisseaux à *feuilles sinuées-dentées.*

290. C. ilicifolia (Labill.). C. a feuilles de houx.

Sous-arbrisseau de 3-8 déc. ; f. oblongues-lancéolées, sinuées-dentées, à dents épineuses ; pédicelles munis de petites bractées ; fl. à étendard jaune, les autres pétales mêlés de jaune, de rouge vermillon et de violet, disposées en grappes. ♄. Mai-août.

Serres tempérées ; appartements.

CXXXII. Poinciana (L.). Poinciane.

Calice à 5 sépales concaves; *corolle non papilionacée*, à 5 *pétales* obovales-cunéiformes, un peu dissemblables, *beaucoup plus longs que le calice*; 10 étamines très-longues, arquées; gousse oblongue, comprimée, hérissée. Arbustes à *feuilles paripennées.*

291. P. Gilliesii (Hook.). P. de Gillies.

Arbuste droit, à rameaux hérissés de poils glanduleux d'un brun noirâtre ou rougeâtre; f. 2 fois pennées, à folioles nombreuses, petites, elliptiques, d'un vert glaucescent, exhalant par le froissement une odeur désagréable; sépales jaunes, ponctués et bordés de points rougeâtres et glanduleux; étamines d'un beau rouge; style rouge, flexueux, hérissé de poils blanchâtres à la base; pédoncules accompagnés de bractées caduques, ovales, bordées de cils glanduleux et inégaux; fl. grandes, d'un jaune pâle, teintées de rouge clair sur l'onglet, disposées en grappe pyramidale. ♄. Septembre.

Serres tempérées; pleine terre, en ayant soin de l'empailler l'hiver.

CXXXIII. Mimosa (Adans.). Mimosa.

Calice monosépale, à tube campanulé, denté; *corolle non papilionacée, à 4-5 pétales semblables*; étamines de 5 à 100; *feuilles paripennées.*

292. M. julibrissin (Scop.). M. julibrissin.— Acacia julibrissin (Wild.). (Vulg. *Acacia de Constantinople, Arbre de soie.*)

Arbre de moyenne grandeur, *non épineux*; f. grandes, 2 fois pennées, à folioles petites, demi-ovales, courtement mucronées, sans impaire; *étamines très-nombreuses*, à filets très-longs, d'un rose tendre, formant de magnifiques aigrettes; pétales 3 fois plus longs que les sépales; *gousse non articulée*; fl. d'un blanc rosé, en têtes paniculées. ♄. Août-septembre.

Jardins paysagers bien exposés.

293. M. pudica (L.). M. pudique. (Vulg. *Sensitive.*)

Tige herbacée, garnie de piquants, mollement velue, quelquefois glabre; f. 2 fois pennées, paraissant comme digitées, *irritables par le contact*, à folioles oblongues, obtuses; 5 *étamines*; *gousse articulée*, à articles se détachant les uns des autres à la maturité; *fl.* d'un rose violet, *en petites têtes arrondies* et pédonculées. ① ou ② dans nos serres. Eté. (*V. D.*)

Serres; appartements.

CXXXIV. Cassia (L.). Casse.

Calice à 5 *sépales libres*; *corolle non papilionacée*, *à pétales*

un peu dissemblables, les 2 inférieurs plus petits ; 10 étamines ; *f. 1 fois paripennées.*

294. C. Marylandica (L.). C. du Maryland.

Tige de 1-2 m., très-rameuse, sous-ligneuse à la base, légèrement canaliculée sur un côté; f. pennées, à 16-20 folioles oblongues; étamines noires; gousse oblongue-linéaire, comprimée, garnie de longs poils; fl. d'un jaune éclatant, nombreuses, en grappes. ♃. Août-octobre.

Parterres.

CXXXV. Gymnocladus (Lamk.). Gymnoclade.

Calice à 5 sépales soudés en tube à la base; *corolle non papilionacée,* à 5 *pétales* semblables, *dépassant peu le calice ;* 10 étamines très-courtes; gousse oblongue, épaisse, arquée ; graines arrondies, grisâtres, assez grosses. Arbres à *feuilles paripennées.*

295. G. Canadensis (Lamk.). G. du Canada. (Vulg. *Bon-Duc, Chicot.*)

Arbre élevé; jeunes rameaux à écorce grisâtre, tachetée de plaques blanches, et à moelle abondante; f. très-grandes. 2 fois pennées, à folioles ovales-acuminées, finement ciliées, alternes, en nombre pair, la terminale remplacée par une petite pointe (1); fl. dioïques, tubulées, blanches, disposées en grappes. ♄. Juin.

Bois anglais; jardins paysagers.

CXXXVI. Ceratonia (L.). Caroubier.

Calice à 5 segments; *corolle nulle*; 5 étamines; gousse allongée, très-épaisse, indéhiscente, remplie d'une pulpe charnue. *Arbres non épineux, à feuilles paripennées.*

296. C. siliqua (L.). C. commun.

Arbre ou arbuste très-rameux; f. persistantes, à folioles ovales, fermes, nervées, brillantes en dessus; graines aplaties, dures, brillantes; petites fl. rougeâtres, en grappes axillaires. ♄. Août-septembre. (*V. D.*)

Jardins paysagers bien exposés; orangeries, où il fleurit pendant l'hiver.

CXXXVII. Gleditschia (L.). Févier.

Calice à 6, 8 ou 10 segments alternativement larges et étroits; *corolle nulle*; 5-10 étamines; gousses très-longues,

(1) La foliole terminale est quelquefois seule, et alors la feuille paraît imparipennée.

comprimées, pendantes. *Arbres épineux, à fleurs paripennées.*

297. G. TRIACANTHOS (L.). F. A ÉPINES TERNÉES. (Vulg. *Févier d'Amérique.*)

Grand arbre portant sur le tronc et sur les branches d'énormes épines, devenant très-longues et ramifiées sur le vieux bois; f. 1-2 fois pennées, à folioles petites et nombreuses; petites fl. verdâtres ou d'un blanc sale, peu apparentes, disposées en grappes. ♄. Mai-juin. (*V. D.*)

Bois anglais; jardins paysagers.

34e FAMILLE.—ROSACÉES.

Ire TRIBU : AMYGDALÉES.

CXXXVIII. AMYGDALUS (L.). AMANDIER.

Fruit oblong-comprimé, composé ordinairement 1° d'une *coque* veloutée, *à chair coriace ;* 2° d'un *noyau* oblong, *lisse ou à peine fendillé* : 3° d'une *amande*. Arbres ou arbrisseaux à *jeunes feuilles pliées longitudinalement* et à fleurs s'épanouissant avant les feuilles.

298. A. COMMUNIS (L.). A. COMMUN.

Arbre de 4-8 m. ; f. glabres, luisantes, oblongues-lancéolées, dentées en scie ; *pétiole portant 2 petites glandes en dessus, à peu près aussi long que la feuille est large ;* fl. blanches ou rosées dans le centre, portées sur de courts pédoncules axillaires. ♄. *Fl.* février-mars. *Fr.* août-septembre. (*V. D.*)

a. A. *ossea.* Fruit à noix dure, osseuse, renfermant une amande tantôt douce, tantôt amère.

b. A. *fragilis.* (Vulg. *Amande princesse.*) Fruit à noix mince et fragile, renfermant également une amande tantôt douce, tantôt amère.

Cultivé pour ses fruits.

299. A. NANA (L.). A. NAIN. — A. Georgica (Desf.).

Arbrisseau peu élevé, à rameaux grisâtres et effilés : *f. vertes et glabres des deux côtés,* oblongues-lancéolées, bordées de dents de scie aiguës, atténuées en *pétiole non glanduleux en dessus et très-court ;* petite drupe arrondie et charnue : fl. d'un beau rose, simples ou doubles, sessiles ou à peine pédonculées le long des rameaux. ♄. Avril-mai.

Bosquets.

300. A. ARGENTEA (Lamk.). A. ARGENTÉ. — A. Orientalis (Ait.). (Vulg. *Amandier satiné.*)

Arbrisseau peu élevé, à rameaux grisâtres et effilés : *f.* oblongues, vertes et glabres en dessus, *blanches-tomenteuses en dessous, courtement pétiolées,* bordées de dents de scie écartées ; calice à 5 dents profondes, tomenteuses en dedans :

fl. roses, à peine pédonculées, naissant 1-3 ensemble à l'aisselle des ramuscules. ♄. Avril-mai.

Bosquets.

CXXXIX. Persica (Mill.). Pêcher.

Drupe sphérique, à chair succulente; noyau rude, profondément et irrégulièrement sillonné. Petits arbres à rameaux étalés, à *jeunes feuilles pliées longitudinalement* et à fleurs s'épanouissant avant les feuilles.

301. P. vulgaris (Mill.). P. ordinaire. — Amygdalus Persica (L.).

Feuilles elliptiques-lancéolées, bordées de dents de scie aiguës et souvent surdentées; pétiole court, n'égalant pas en longueur la largeur de la feuille; fl. d'un rose vif. ♄. *Fl.* février-mars. *Fr.* août-septembre. (*V. D.*)

b. P. *lævis* (D. C.). (Vulg. *Brugnon.*) Fruit glabre ou presque glabre, à chair ferme.

Cultivé pour ses fruits, et à fleurs semi-doubles dans les bosquets. — Varie à noyaux peu adhérents ou très-adhérents à la pulpe; celle-ci est incolore, rouge ou jaune.

CXL. Armeniaca (Lamk.). Abricotier.

Drupe sphérique, avec un sillon latéral, *charnue-succulente, pubescente-veloutée; noyau lisse sur les faces,* obtus sur une tranche, marqué sur l'autre de deux sillons séparés par une côte. Arbres à *jeunes feuilles roulées* et à fleurs s'épanouissant avant les feuilles.

302. A. vulgaris (Lamk.). A. ordinaire. — Prunus Armeniaca (L.).

Arbre de médiocre grandeur; f. ovales-arrondies, un peu en cœur, crénelées-dentées, glabres, luisantes; fruit jaune, souvent rougeâtre, à saveur sucrée; fl. blanches, assez grandes, presque-sessiles. ♄. *Fl.* février-mars. *Fr.* juillet. (*V. D.*)

Cultivé pour ses fruits. — Il y en a un grand nombre de variétés.

CXLI. Prunus (L.). Prunier.

303. P. domestica (L.). P. domestique.

Arbre non épineux; *jeunes rameaux glabres;* f. ovales-oblongues, finement crénelées-dentées; *pédoncules pubescents,* naissant ordinairement deux à deux dans chaque bourgeon: *fruit penché,* oblong ou globuleux, assez gros, jaune, rougeâtre ou violet, à saveur sucrée; fl. blanches. ♄. *Fl.* mars-avril. *Fr.* juillet-septembre. (*V. D.*)

Cultivé pour ses fruits. — Il y en a de nombreuses variétés. On le cultive à fleurs doubles dans les jardins d'agrément.

304. P. CERASIFERA (Erh.). P. A CERISES. — P. myrobolona (L.). (Vulg. *Prunier myrobolan.*)

Arbre peu élevé, ordinairement non épineux; *jeunes rameaux glabres*; f. oblongues, finement dentées; *pédoncules glabres, naissant ordinairement solitaires dans chaque bourgeon*; fruit globuleux, n'étant guère plus gros qu'une cerise, ordinairement d'un rouge clair, quelquefois jaunes, à saveur acerbe. ♄. *Fl.* avril-mai. *Fr.* août-septembre.

Cultivé pour ses fleurs dans les jardins d'agrément.

305. P. INSITITIA (L.). 456.

CXLII. CERASUS (Juss.). CERISIER.

306. C. AVIUM (D. C.). 457.

307. C. VULGARIS (Miller). 457 *bis*, page 599. — Cultivé aussi à fleurs doubles dans les jardins d'agrément sous le nom de *Renonculier*.

308. C. SEMPERFLORENS (D. C.). C. TOUJOURS FLEURI. (Vulg. *Cerisier de la Toussaint.*)

Arbre à rameaux flexibles et pendants; f. ovales, dentées en scie; calice à 5 divisions foliacées et denticulées; *pédoncules solitaires, très-allongés; fruit* globuleux, d'un rouge clair, *à saveur acide; fl.* blanches, *ne s'épanouissant qu'après les feuilles.* ♄. *Fl.* juin-juillet. *Fr.* automne.

Cultivé.

309. C. PADUS (D. C.). 458. — Varie à f. ovales-arrondies, très obtuses, et à fl. plus grandes, en grappes plus courtes. — Varie aussi à f. tachetées comme celles de l'*Aucuba Japonica.*

310. C. MAHALEB (Mill.). 459.

311. C. LAURO-CERASUS (Juss.). C. LAURIER-CERISIER. (Vulg. *Laurelle à lait.*

Arbrisseau s'élevant à 4-5 m.; *f. persistantes,* fermes, coriaces, oblongues, denticulées, très-glabres, luisantes en dessus, exhalant une odeur d'amande amère quand on les froisse: *fl.* blanches, *en grappes dressées, plus courtes que les feuilles.* ♄. Juin. (*V. D.*)

Jardins d'agrément. — Cultivé aussi pour ses feuilles.

312. C. LUSITANICA (Juss.). C. DE PORTUGAL.

Arbrisseau s'élevant à 4-5 m.; *f. persistantes,* fermes, oblongues, faiblement dentées, glabres et luisantes, inodores quand on les froisse; *fl.* blanches, odorantes, *en grappes dressées, plus longues que les feuilles.* ♄. Juin.

Jardins d'agrément.

IIe Tribu : ROSACÉES proprement dites.

CXLIII. Spiræa (L.). Spirée.

** Plantes herbacées.*

313. S. aruncus (L.). 460.

314. S. filipendula (L.). 461.

315. S. ulmaria (L.). 462.

316. S. lobata (Murr.). S. a feuilles découpées. (Vulg. *Reine des prés du Canada.*)

Racine traçante, odorante; tige de 6-12 déc., droite, élancée; *f.* vertes et glabres en dessus, plus pâles et pubescentes en dessous, *pennées, à folioles atténuées en coin à la base, tripartites,* chaque partition doublement dentée, la foliole terminale palmatiséquée et plus large que les autres; *fl. d'un beau rose,* odorantes, en cyme paniculée. ♃. Juin-juillet.

Parterres.

*** Plantes à tige ligneuse.*

317. S. ulmifolia (Wild.). S. a feuilles d'orme.

Arbrisseau à rameaux effilés; *f. ovales-lancéolées,* glauques en dessous, *dentées en scie dans leur moitié supérieure,* à pétiole muni de quelques poils; *calice à dents réfléchies; étamines* nombreuses, *saillantes,* disposées sur 2 rangs; *fl.* blanches, *en grappes hémisphériques,* pédonculées et bien fournies. ♄. Mai-juin.

Bosquets.

318. S. opulifolia (L.). S. a feuilles d'obier.

Arbrisseau à rameaux grisâtres, effilés, arqués, tortueux; *f. orbiculaires,* glauques surtout en dessous, courtement pétiolées, un peu en cœur à la base, *divisées au sommet en* **3** *lobes* peu profonds, *obtus, dentés; calice à dents dressées; étamines plus courtes que les pétales; fl.* blanches, *en corymbes* fournis, disposés avec grâce le long des tiges. ♄. Mai-juin.

Bosquets.

319. S. lanceolata (Poir.). S. a feuilles lancéolées.

Arbrisseau à rameaux bruns et effilés; *f. oblongues-lancéolées, inégalement dentées dans leur moitié supérieure,* glauques et fortement nervées en dessous; *calice à dents dressées; étamines plus courtes que les pétales; fl.* blanches, *en corymbes* garnis. ♄. Mai-juin.

Bosquets.

320. S. SALICIFOLIA (L.). S. A FEUILLES DE SAULE.

Arbrisseau à rameaux dressés; *f. oblongues-lancéolées, denticulées*, très-courtement pétiolées; *fl.* d'un blanc rosé ou un peu roses, *en panicules terminales*. ♄. Mai-juin.

Bosquets.

321. S. DOUGLASII (Hook.). S. DE DOUGLAS.

Arbrisseau à rameaux pubescents-blanchâtres; *f.* elliptiques, vertes en dessus, *blanches-tomenteuses en dessous*, munies de quelques dents seulement au sommet; *fl. d'un rose-amarante vif, en panicules étroites, terminales*, très-serrées au sommet. ♄. Juillet.

Bosquets.

322. S. CALLOSA (Thunb.). S. CALLEUSE.

Arbrisseau à *rameaux et pédoncules velus; f.* obovales-oblongues, *incisées-dentées au sommet*, faiblement velues, *glaucescentes mais non tomenteuses en dessous*, manifestement pétiolées; *fl. d'un beau rose, disposées en panicules* à l'extrémité de chaque rameau. ♄. Juin-juillet.

Bosquets.

323. S. CRENATA (Gouan). S. A FEUILLES CRÉNELÉES.

Arbrisseau buissonnant, à rameaux effilés et redressés; *f. ovales, crénelées ou dentées au sommet, ne se développant qu'après les fleurs*; *fl.* blanches, *en petits corymbes*. ♄. Avril-mai.

Bosquets.

324. S. PRUNIFOLIA (Sieb.). S. A FEUILLES DE PRUNIER.

Arbrisseau buissonnant, peu élevé; *f.* elliptiques, bordées de petites dents de scie, glabres en dessus, nervées et pubescentes en dessous, *ne se développant qu'après les fleurs*: *fl.* d'un blanc pur, un peu verdâtre au centre, *très-doubles*, longuement pédonculées, venant par paquets disposés tout le long des rameaux. ♄. Avril-mai.

Bosquets.

325. S. BELLA (B. M.). S. ÉLÉGANTE.

Sous-arbrisseau peu élevé; rameaux grêles, roux, anguleux, pubescents; *f. ovales-oblongues*, vertes en dessus, d'un glauque blanchâtre et finement tomenteuses en dessous; *fl. roses*, nombreuses, *en corymbes*. ♄. Juin.

Bosquets.

326. S. SORBIFOLIA (L.). S. A FEUILLES DE SORBIER.

Arbrisseau à rameaux un peu tortueux, plus élevé que tous les précédents: *f.* 1 *fois pennées, à* 17-21 *folioles* ovales

ou oblongues-lancéolées, acuminées, doublement dentées en scie, élégamment plissées, *glabres sur les deux faces;* fl. blanches, en panicules terminales, très-grandes et bien garnies. ♄. Juin-juillet.

Bosquets.

327. S. LINDLEYANA (Sieb.). S. DE LINDLEY.

Arbrisseau à rameaux droits, au moins aussi élevé que le précédent; *f. 1 fois pennées, à 17-19 folioles* sessiles, oblongues-acuminées, doublement dentées, glabres et vertes en dessus, *pubescentes* et plus pâles *en dessous;* fl. blanches, en panicules terminales très-grandes et très-composées. ♄. Juin-juillet.

Bosquets.

CXLIV. KERRIA (D. C.). KERRIE.

Calice à 5 lobes ovales, obtus, *mucronulés;* 5 pétales arrondis au sommet, onguiculés à la base (1); étamines en nombre indéfini; 5-8 *carpelles* libres, glabres, *globuleux, surmontés d'un style filiforme.* Arbrisseaux à feuilles simples.

328. K. JAPONICA (D. C.). K. DU JAPON. (Vulg. *Corchorus, Spirée du Japon.*)

Arbrisseau très-rameux, à écorce d'un vert gai; f. pétiolées, stipulées, ovales-oblongues, longuement acuminées, fortement dentées, à dents surdentées, pubescentes surtout sur la page inf., dont les nervures sont très-marquées; fl. d'un beau jaune, pédonculées, ordinairement doubles. ♄. Mars-mai et souvent encore en automne. (*V. D.*)

Bosquets; jardins paysagers.

CXLV. GEUM (L.). BENOITE.

329. G. COCCINEUM (Smith). B. ÉCARLATE.

Tige de 3-6 déc.; f. radicales pennées, à folioles grandes et petites alternant les unes avec les autres, la terminale très-grande et trilobée; f. caulinaires trilobées, à larges stipules foliacées et irrégulièrement incisées-dentées; *fl. d'un rouge ponceau lavé de jaune,* longuement pédonculées. ♃. Mai.

Parterres. — Variété à fleurs doubles.

CXLVI. FRAGARIA (L.). FRAISIER.

330. F. VESCA (L.). 467.

331. F. GRANDIFLORA (Erh.). F. A GRANDES FLEURS. (Vulg. *Fraisier-Ananas.*)

Stolons allongés, quelquefois nuls; folioles très-larges, d'un

(1) Il ne s'agit que de la fleur simple.

vert foncé et presque glabres en dessus, bordées de grosses dents de scie; *pétioles et pédoncules couverts de poils dressés; calice appliqué sur le fruit*; fruit gros, arrondi ou allongé, rouge, rose ou blanc, très-succulent. ♃. Mai-juin.

Cultivé.

332. F. Chiloensis (Erh.). F. du Chili.

Folioles velues-soyeuses sur les deux faces, bordées de dents de scie plus courtes que larges; *pétioles et pédoncules couverts de poils très-étalés; calice dressé sur le fruit; fruit se redressant pour mûrir*, très-gros, ordinairement lavé de vermillon plus ou moins vif sur un fond blanc-jaunâtre, quelquefois d'un rouge foncé et vernissé. ♃. Mai-juin.

Cultivé.

333. F. Virginiana (Erh.). F. de Virginie. (Vulg. *Fraisier écarlate*.)

Folioles très-grandes, d'un vert bleuâtre, presque glabres en dessus; *poils dressés sur les pétioles et apprimés sur les pédoncules; calice du fruit très-étalé; graines très-enfoncées dans les fossettes du fruit*; fruit petit et moyen, d'un rouge écarlate; fl. ordinairement dioïques. ♃. Mai-juin.

Cultivé.

— Chacune de ces espèces de Fraisier a formé un grand nombre de variétés ou races, dont plusieurs sont intermédiaires et hybrides entre les unes et les autres. (*V. D.*)

CXLVII. Potentilla (L.). Potentille.

334. P. fruticosa (L.). P. ligneuse.

Arbrisseau à tige ligneuse, s'élevant jusqu'à 1 m.; f. digitées, à 5-7 folioles velues; fl. jaunes, disposées en corymbe ♄. Tout l'été.

Bosquets.

335. P. Nepalensis (Hook.). P. du Népaul.

Tige de 5-8 déc., *herbacée*, hérissée, ainsi que les pétioles, de poils blanchâtres et étalés; f. digitées, à pétiole canaliculé, les inf. à 5-7, les sup. quelquefois à 3 folioles oblongues-cunéiformes, chagrinées, bordées de grosses dents, velues, surtout en dessous; stipules foliacées, irrégulièrement incisées-dentées; *fl. ordinairement d'un beau rouge incarnat*. ♃. Juin-septembre.

b. P. *atrosanguinea* (Hook.). Fl. d'un pourpre noir.

c. P. *Hoppwoodiana* (Sw.). Fl. carnées ou d'un rouge clair, marquées de rouge foncé sur l'onglet.

d P. *Smouthii* (Hort.). Fl. jaunes, veinées de lignes cramoisies.

Parterres. — Variété à fleurs semi-doubles.

336. P. reptans (L.). 481 — On cultive en bordures une variété à fleurs doubles.

CXLVIII. RUBUS (L.). RONCE.

337. R. ODORATUS (L.). R. ODORANTE. (Vulg. *Framboisier du Canada*.

Tige sous-ligneuse, à rameaux munis d'aiguillons faibles, non piquants; *f.* très-amples, *palmatilobées*, à 5 lobes: calice, pédoncules et sommet des rameaux couverts de poils glanduleux et odorants; fruits semblables à des framboises; fl. grandes, d'un rose vif, quelquefois à fleurs blanches. ♄. Juin-septembre. (*V. D.*)

Bosquets.

338. R. IDÆUS (L.). 489.

339. R. DISCOLOR (Weih. et Nees). 496.

340. R. FRUTICOSUS (L.). 497.

CXLIX. ROSA (L.). ROSIER.

** Segments du calice tous entiers.*

† Folioles simplement dentées.

341. R. PIMPINELLIFOLIA (D. C.). 499. — Cultivée dans les jardins, à fleurs simples et à fleurs doubles, ainsi que ses variétés.

342. R. CINNAMOMEA (L.). R. CANNELLE.

Arbrisseau de 1-2 m., à *rameaux d'un rouge cannelle, glabres, sans aiguillons*; f. à 7 folioles ovales, glabres en dessus, glauques et quelquefois légèrement pubescentes en dessous, surtout sur les nervures; *stipules des feuilles florales dilatées*: fruit presque globuleux, glabre, ainsi que le pédoncule qui le supporte; *fl.* rouges, *simples*, ordinairement plusieurs ensemble à l'extrémité des rameaux, et formant par leur réunion une espèce de corymbe. ♄. Mai.

Jardins.

343. R. KAMSCHATICA (Redouté). R. DU KAMSCHATKA.

Arbrisseau s'élevant à 1 m. au plus, à *rameaux comme cotonneux, hérissés d'aiguillons nombreux;* f. à 7-9, quelquefois même 11 folioles ovales, d'un vert foncé en dessus, plus pâles en dessous, molles au toucher, bordées de dents inégales et glanduleuses; stipules ciliées-glanduleuses, *celles des feuilles florales très-allongées*; fruit globuleux, glabre, porté par un pédoncule rougeâtre et également glabre; *fl. simples*, odorantes, d'un rouge incarnat tirant sur le violet, ordinairement solitaires, quelquefois deux à deux. ♄. Mai-juin.

Jardins.

344. R. BANKSIÆ (Ait.). R. DE LADY BANKS.

Arbrisseau rampant ou grimpant, s'élevant à une grande

hauteur quand on le soutient; *rameaux glabres, verts, sans aiguillons*; f. à 3, 5 ou 7 folioles obovales ou oblongues-lancéolées, glabres et luisantes, d'un beau vert, à pétiole commun canaliculé et cilié; *stipules sétacées, distinctes*, très-caduques, tellement qu'on ne peut les voir qu'à la base des feuilles des jeunes pousses; fruit globuleux, glabre ainsi que le pédoncule qui le supporte; *fl.* petites, *doubles*, blanches ou d'un jaune pâle, réunies en ombelle simple, tantôt à douce odeur de violette, tantôt inodores. ♄. Mai-juin.

Contre les murs des jardins et des maisons.

315. R. Indica (L.). R. des Indes. — R. semperflorens (Curt.). (Vulg. *Rosier du Bengale.*)

Arbrisseau s'élevant à 2-3 m., à *rameaux verts, lisses, glabres, munis d'aiguillons forts, recourbés*, rougeâtres, peu nombreux; f. à 3 ou 5 folioles ovales-lancéolées, glabres et luisantes, à pétiole commun cilié et muni de petits aiguillons crochus; *stipules linéaires*, ciliées-glanduleuses, *celles des feuilles florales non dilatées*; segments du calice souvent munis de quelques lanières; *fruit ovale, rétréci au sommet, glabre*, à pédoncule muni de petits poils glanduleux; *fl. semi-doubles*, faiblement odorantes, d'un rose tendre dans la variété ordinaire, mais variant du blanc au rose et du rose au rouge et au pourpre le plus foncé, naissant quelquefois solitaires, mais plus souvent plusieurs ensemble à l'extrémité des rameaux. ♄. Du printemps à l'hiver.

b. R. *Indica cerasi-coloris* (Redouté). (Vulg. *Bengale cerise.*) Arbrisseau plus petit; f. rougeâtres; pétales d'un pourpre clair, blancs vers l'onglet

c. R. *Indica subinermis* (Redouté). (Vulg. *Bengale sans épines.*) Aiguillons rares sur les tiges, quelquefois nuls; pétales d'un pourpre plus foncé que dans la variété précédente.

316. R. fragrans (Red.). R. thé.

Arbrisseau à rameaux arqués, munis d'*aiguillons forts, recourbés*, peu nombreux; f. à 5-7 folioles ovales-lancéolées, d'un vert pâle, luisantes, très-glabres, à pétiole commun muni d'aiguillons en dessous; *stipules linéaires*, ciliées-glanduleuses, *celles des feuilles florales non dilatées*; *fruit turbiné, déprimé*, souvent *hérissé à la base de poils glanduleux*, très-gros à la maturité; *fl.* d'un blanc rosé, jaunâtres à la base, *très-doubles, à odeur de thé*, venant par bouquets, mais seulement à l'extrémité de rameaux très-allongés. ♄. Eté et automne.

Jardins. — Un grand nombre d'auteurs ne font de cette Rose qu'une variété de la Rose du Bengale; mais la forme du fruit, la longueur des rameaux florifères, l'odeur et la forme des fleurs, suffisent parfaitement pour la caractériser et en faire une espèce distincte. Ce n'est pas toujours qu'on trouve des différences aussi nettement tranchées.

347. R. SEMPERVIRENS (L.). R. TOUJOURS VERT.

Arbrisseau à *rameaux grimpants*; aiguillons forts, espacés, arqués; *f. persistantes*, à 5 folioles vertes, fermes, brillantes, ovales-acuminées, à pétiole commun muni en dessous de 4-5 aiguillons forts, espacés; *stipules à partie libre linéaire-lancéolée*, ciliolée; *ovaire turbiné*; calice à segments tomenteux en dedans, parsemés en dehors de poils glanduleux; fl. blanches, ordinairement doubles. ♄. Juin-juillet.

Jardins. — Il y a des variétés nombreuses.

†† *Folioles doublement dentées.*

318. R. ALPINA (L.). 501. — Cultivé dans les jardins paysagers, où il offre un assez grand nombre de variétés.

349. R. EGLANTERIA (L.). R. ÉGLANTIER. (Vulg. *Églantine.*)

Arbrisseau s'élevant souvent à plus de 4 m., à *rameaux armés d'aiguillons* droits et ordinairement écartés; f. à 5-7 *folioles* obovales, obtuses, un peu glanduleuses, *exhalant par le froissement une odeur analogue à celle de la pomme-rainette*; segments du calice tantôt entiers, tantôt pennatifides; fruit globuleux, glabre ainsi que le pédoncule qui le supporte; *fl.* simples, *à odeur infecte*, tantôt solitaires, tantôt disposées par deux ou par trois à l'extrémité des rameaux. ♄. Mai-juin.

a. R. *eglanteria lutea* (Ait.). Aiguillons écartés; fl. d'un beau jaune jonquille en dedans comme en dehors.

b. R. *bicolor* (Jacq.). (Vulg. *Rose capucine.*) Aiguillons écartés; fl. d'un rouge ocré en dedans et d'un jaune orange en dehors.

c. R. *eglanteria luteola* (Red.). Arbrisseau moins élevé; aiguillons plus serrés; folioles ordinairement plus nombreuses; fl. plus petites, d'un jaune serin en dedans comme en dehors.

d. R. *eglanteria subrubra* (Red.). Rameaux florifères entièrement dépourvus d'aiguillons; pétales d'un rouge cerise pâle en dedans et d'un jaune serin en dehors.

Jardins paysagers.

** *Segments du calice alternativement entiers et plus ou moins pennatifides.*

† *Folioles simplement dentées.*

350. R. MOSCHATA (Ait.). R. MUSQUÉ.

Arbrisseau s'élevant à 2-3 m., à tiges munies d'aiguillons rares, assez forts, crochus; f. à 5-9 *folioles* ovales-lancéolées, d'un vert foncé en dessus, *plus ou moins tomenteuses en dessous*, à pétiole commun muni de petits aiguillons; *fruit ovale-oblong*, légèrement velu, à *pédoncule* grêle, *garni de poils glanduleux*; segments du calice un peu plus courts que les pétales; *styles velus, réunis en un faisceau qui s'élève à la*

hauteur des étamines; fl. blanches, à douce odeur de musc, disposées en panicule. ♄. Mai-juin et encore à l'automne.

a. R. *moschata simplex* (Red.). Fleurs simples.

b. R. *moschata flore semipleno* (Red.). (Vulg. *Muscade semi-double.*) Corolle à 3-4 rangs de pétales.

c. R. *moschata flore pleno* (Tournef.). Fleurs très-doubles, à pétales du centre quelquefois un peu jaunâtres.

Jardins. — La variété *b* est la plus répandue.

351. R. ALBA (L.). R. A FLEURS BLANCHES.

Arbrisseau rameux, diffus, s'élevant souvent jusqu'à 3-4 m.: rameaux anciens munis d'aiguillons épars, un peu recourbés, ceux de l'année presque toujours sans aiguillons; f. à 5-7 *folioles* ovales-arrondies, d'un vert sombre en dessus, plus *pâles et pubescentes en dessous*; pétiole velu, muni de petits aiguillons crochus; *fruit ovale, glabre, à pédoncule hérissé de poils glanduleux; fl. blanches*, à odeur particulière, doubles ou semi-doubles dans les variétés cultivées, tantôt solitaires, tantôt réunies par trois ou quatre. ♄. Mai-juin.

Jardins. — Ce Rosier, abandonné à lui-même, tend toujours à reproduire des fleurs simples; aussi il est rare que la corolle soit bien pleine.

352. R. BIFERA (Pers.). R. REMONTANT. — R. Damascena (Blackw.). (Vulg. *Rosier de tous les mois, Rosier des quatre saisons.*)

Arbrisseau de 1-2 m., à tiges munies d'aiguillons un peu rougeâtres, inégaux, les plus longs recourbés; f. à 3-5 *folioles* ovales, vertes et glabres en dessus, *glauques et finement pubescentes en dessous* comme sur les bords; stipules bordées de cils glanduleux; *fruit infundibuliforme, hérissé de poils rougeâtres et glanduleux*, ainsi que le pédoncule, avec lequel il se continue insensiblement; fl. semi-doubles ou doubles, ordinairement d'un joli rose, quelquefois blanches, à très-suave odeur, le plus souvent disposées en une espèce de corymbe. ♄. Mai-juin et encore en automne. (*V. D.*)

Jardins.

353. R. TURBINATA (Wild.). R. A FRUIT EN TOUPIE. (Vulg. *Rosier de Francfort.*)

Arbrisseau de 1-2 m., à jeunes rameaux glaucescents et presque glabres, à rameaux adultes munis d'un assez grand nombre d'aiguillons inégaux, les uns droits, les autres recourbés; f. à 5 ou 7 *folioles* ovales, vertes en dessus, *tomenteuses en dessous*; stipules ciliées-glanduleuses; *fruit très-gros, en forme de toupie*, glabre au moins dans sa moitié supérieure, à pédoncule hérissé dans sa jeunesse de poils raides, droits et glanduleux; styles velus, très-nombreux; segments du calice quelquefois entiers; *fl.* doubles, *d'un rose foncé*, à douce

odeur, tantôt solitaires, tantôt disposées par deux ou par trois à l'extrémité des rameaux, et formant par leur réunion une espèce de corymbe. ♄. Juin.

Jardins.

354. R. SULFUREA (Wild.). R. JAUNE.

Arbrisseau de 1-2 m., à tiges armées d'aiguillons jaunâtres, nombreux, étroits, subulés, d'inégale longueur; f. à 7 *folioles* obovales, *glabres sur les deux faces*, glauques en dessous; stipules incisées; *fruit en forme de toupie*, quelquefois glabre, d'autres fois hérissé de poils glanduleux; segments du calice à peine pennatifides; *fl. d'un jaune de soufre*, très-doubles, inodores, solitaires. ♄. Mai-juin.

Jardins.

355. R. MULTIFLORA (Red.). R. MULTIFLORE.

Arbrisseau grimpant, à rameaux glabres, rougeâtres, munis d'aiguillons souvent géminés et stipulaires; f. à 5 ou 7 folioles ovales ou oblongues, vertes et glabres en dessus, glauques et pubescentes en dessous; *stipules découpées de chaque côté en lanières étroites*; fruit ovoïde, quelquefois un peu arrondi, pubescent; fl. petites, presque pleines, légèrement odorantes, en panicules terminales très-fournies. ♄. Juin-septembre.

a. var. *carnea*. Fleurs d'un rose carné.

b. var. *platyphylla*. Feuilles 3-4 fois plus grandes; fleurs d'une belle couleur pourpre.

Murs, tonnelles, etc.

356. R. NOISETTIANA (Red.). R. NOISETTE.

Arbrisseau s'élevant à 3-4 m.; rameaux glabres, munis d'aiguillons assez forts, un peu crochus; f. à 5 ou 7 folioles ovales, vertes en dessus, plus pâles en dessous; *stipules lancéolées, denticulées et glanduleuses sur les bords*; *fruit ovale-oblong, couvert*, ainsi que le pédoncule, *d'une espèce de duvet court et serré; fl.* petites, ordinairement d'un blanc lavé de rose, à douce odeur, *réunies en grand nombre en panicules corymbiformes, très-fournies* (1). ♄. Juin.

b. var. *purpurea*. Fleurs d'un rose vif.

Jardins.

357. R. MICROPHYLLA (Hort.). R. A PETITES FEUILLES. (Vulg. *Rosier châtaigne.*)

Arbrisseau de 1-2 m., à rameaux glabres, offrant des ai-

(1) On en a compté jusqu'à cent trente dans une seule panicule.

guillons géminés et stipulaires à la naissance de chaque pétiole ; f. à 11-15 folioles petites, ovales, glabres, d'un vert tendre et brillant ; *stipules linéaires-sétacées ; calice à segments* très-larges, *étalés, hérissés de pointes piquantes,* analogues à celles de l'involucre des châtaignes ; fl. roses, doubles. ♄. Juin-août.

Jardins, où elle est peu répandue.

†† *Folioles doublement dentées.*

358. R. CENTIFOLIA (L.). R. A CENT FEUILLES.

Arbrisseau de 1-2 m., à branches chargées d'aiguillons nombreux, presque droits, inégaux ; f. à 5, rarement 7 folioles ovales, pubescentes en dessous, munies sur les bords de quelques poils glanduleux ; *fruit* ovale, *fortement hérissé, ainsi que les pédoncules ; fl.* roses, plus foncées au centre, *très-grandes,* très-odorantes, très-doubles. ♄. Juin.

b. R. *muscosa* (Andrews). (Vulg. *Rosier mousseux.*). Pédoncule, fruit et segments du calice hérissés de longs poils d'un vert brun glanduleux, offrant à l'œil l'image d'un amas de mousse.

Jardins. — La *Rose mousseuse* a une variété à fleurs blanches.

359. R. POMPONIA (D. C.). R. POMPON. (Vulg. *Rosier de Dijon, Rosier de Bourgogne.*)

Arbrisseau peu élevé, buissonnant, à tiges armées d'aiguillons épars, grêles, presque droits ; f. à 5 *folioles* ovales, d'un vert clair, *tomenteuses en dessous,* ciliées-glanduleuses sur les bords ; *fruit* ovale, *hérissé, ainsi que les segments du calice, de glandes noirâtres, pédicellées, un peu visqueuses ; fl.* d'un joli rose, plus foncées au centre, *petites,* odorantes, très-doubles. ♄. Mai-juin.

b. R. *pomponia muscosa* (Red.). Pédoncule, fruit et segments du calice couverts de poils verdâtres, visqueux, ramifiés, assez semblables à de la mousse.

Jardins. — Il est vraisemblable que le Rosier pompon n'est qu'une variété du Rosier à cent feuilles, dont il ne diffère que parce qu'il est plus petit dans toutes ses parties.

360. R. GALLICA (L.). 505. — Ce Rosier offre dans les jardins des variétés très-nombreuses, à fleurs rouges, roses, d'un pourpre violet, ou panachées de blanc et de rouge, ordinairement semi-doubles, quelquefois doubles.

— Nous avons donné la description des principales espèces de Rosiers cultivés. Quant aux innombrables variétés obtenues par le semis, il est souvent très-difficile de les rattacher à aucune espèce déterminée, parce qu'elles offrent ordinairement mélangés les caractères de plusieurs. On les perpétue par la greffe et la bouture. (*V. D.*)

IIIe Tribu : POMACÉES.

CL. Mespilus (L.). Néflier.

361. M. Germanica (L.). 521.

362. M. Japonica (Thunb.). N. du Japon. — Eriobotrya Japonica (Lindl.).

Arbrisseau de 2-3 m., à rameaux cotonneux ; *f. persistantes,* oblongues-cunéiformes, aiguës, cotonneuses en dessous ; *fruit* jaune, assez semblable à une Mirabelle, *à chair* blanche, *fondante,* sucrée, légèrement acide ; *fl.* blanches, à forte odeur d'amande, *en panicule terminale.* ♄. Novembre ; refleurit quelquefois en mai.

Jardins paysagers. — Cet arbuste ne fructifie en pleine terre que dans le Midi.

CLI. Cratægus (L.). Aubépine.

363. C. oxyacantha (L.). 522.

364. C. azarolus (L.). A. azerolier. (Vulg. *Azerolier, Épine d'Espagne.*)

Arbrisseau s'élevant à 5-6 m., à *rameaux* peu épineux, *velus-tomenteux dans leur jeunesse ;* f. légèrement pubescentes en dessus, velues-grisâtres en dessous, ovales-cunéiformes, à 3 lobes irrégulièrement incisés-dentés, celui du milieu subdivisé en 3 autres lobes, comme la feuille elle-même ; *pédoncules et calice velus-tomenteux ; fruit à 4-5 noyaux,* rouge à la maturité, rarement jaune, plus gros que dans l'espèce précédente ; fl. blanches, en corymbes rameux. ♄. *Fl.* avril-mai. *Fr.* août-septembre. (*V. D.*)

Jardins paysagers.

365. C. pyracantha (Spach). A. buisson ardent. (Vulg. *Buisson ardent.*)

Arbrisseau de 1-2 m., à rameaux épineux ; *f. persistantes, ovales-lancéolées, crénelées-dentées,* glabres et luisantes en dessus, pubescentes et même tomenteuses en dessous dans leur jeunesse ; 5 *styles ; fruits* petits, très-nombreux, *couleur de feu à la maturité ;* fl. blanches, teintées de rose, en corymbes. ♄. *Fl.* mai. *Fr.* septembre-octobre. (*V. D.*)

Jardins paysagers.

366. C. crus-galli (L.). A. ergot-de-coq.

Arbuste de 2-4 m., à rameaux munis de très-fortes épines ; *f. caduques, obovales, dentées au sommet,* atténuées à la base, luisantes et très-glabres ; 2 *styles ;* fl. blanches, petites, en corymbes. ♄. Mai.

Jardins paysagers. — Les feuilles tombent très-tard.

CLII. Cotoneaster (Medik.). Cotonéaster.

367. C. vulgaris (Lindl.). 523.

368. C. MICROPHYLLA (Hort.). C. A PETITES FEUILLES.

Arbrisseau à *rameaux cotonneux, arqués, diffus ou étalés sur la terre; f. persistantes,* petites, *obovales-cunéiformes,* tronquées ou un peu échancrées au sommet, repliées sous les bords, vertes et luisantes en dessus, *blanches-tomenteuses en dessous; fruit velu* dans sa jeunesse, rouge à la maturité; fl. petites, blanches, très-nombreuses, en petits bouquets formant de jolies grappes par leur réunion. ♄. *Fl.* avril-mai. *Fr.* juillet-août.

Bosquets.

CLIII. CYDONIA (Tournef.). COIGNASSIER.

Calice à 5 segments foliacés et dentés; étamines droites; 5 styles; *fruit cotonneux, en forme de poire,* à 5 loges polyspermes et cartilagineuses. Arbustes à *fleurs solitaires.*

369. C. VULGARIS (D. C.). C. COMMUN. — Pyrus cydonia (L.). (Vulg. *Coignassier.*)

Arbuste à branches tortueuses; f. ovales, très-entières, vertes en dessus, blanches-cotonneuses en dessous; fruit cotonneux, jaune, très-aromatique; fl. d'un blanc rosé, grandes, solitaires, terminales, presque sessiles. ♄. *Fl.* mai. *Fr.* septembre. (*V. D.*)

Jardins. — On en cultive plusieurs variétés.

CLIV. MALUS (Tournef.). POMMIER.

370. M. COMMUNIS (D. C.). 525. — L'espèce sauvage a le fruit extrêmement acerbe, tandis que les nombreuses variétés cultivées l'ont doux et sucré.

371. M. JAPONICA (Andrews). P. DU JAPON. — Pyrus Japonica (Thunb.). — Cydonia Japonica (Pers.). — Chænomeles Japonica (Lindl.).

Arbrisseau épineux, à écorce d'un gris noirâtre et à rameaux tortueux; *f.* pétiolées, oblongues-lancéolées, *glabres et luisantes,* bordées de fines dents rougeâtres, purpurines en dessous dans leur jeunesse; calice en forme de coupe, plus ou moins coloré, à segments larges et obtus; fruit petit, aromatique; *fl.* grandes, ordinairement *d'un beau rouge carmin*, presque sessiles. ♄. Avril.

Jardins paysagers. — Varie à fleurs d'un blanc rosé et à fleurs panachées de blanc et de rose. La forme du fruit, qui est évidemment ombiliqué à la base, doit faire ranger cette espèce parmi les Pommiers.

CLV. PYRUS (L.). POIRIER.

372. P. COMMUNIS (L.). 525 *bis,* page 601.

373. P. SALICIFOLIA (L.). P. A FEUILLES DE SAULE.

Arbuste à *rameaux et bourgeons cotonneux; f.* pétiolées.

étroites, *linéaires-lancéolées,* un peu cotonneuses en dessus, fortement en dessous; fl. blanches. ♄. Avril-mai.

Jardins paysagers.

374. P. Sinaica (H. P.). P. du mont Sinaï.

Arbuste à *rameaux et bourgeons cotonneux*; *f.* pétiolées, *obovales ou oblongues,* mais à limbe élargi, *fortement cotonneuses en dessous,* à la fin brillantes et presque glabres en dessus; fruit ovale-arrondi, longuement pédonculé; fl. blanches. ♄. Avril-mai.

Jardins paysagers.

CLVI. Sorbus (L.). Sorbier.

375. S. aucuparia (L.). 526.

376. S. domestica (L.). S. domestique. (Vulg. *Sorbier, Cormier.*)

Arbre de 8-15 m., à *bourgeons glabres et glutineux*; *f. pennées,* à folioles cotonneuses en dessous dans leur jeunesse; *calice à 5 dents recourbées en dehors*; 5 styles laineux; *fruits en forme de petites poires arrondies*; fl. blanches, en corymbes rameux. ♄. *Fl.* mai-juin. *Fr.* septembre. (*V. D.*)

Cultivé.

377. S. aria (Crantz). 527.

378. S. latifolia (Pers.). S. a larges feuilles.

Diffère du précédent surtout par les *feuilles grises-tomenteuses,* non blanches *en dessous, incisées-lobées sur les bords dans leurs trois quarts antérieurs,* à lobes ovales-triangulaires, acuminés, dentés en scie, *les 2 inférieurs plus grands que les autres et étalés.* Ce dernier caractère le distingue bien du S. *scandica* (527 *bis*, page 602). ♄. *Fl.* mai-juin. *Fr.* août-septembre.

Jardins paysagers.

379. S. hybrida (L.). S. hybride.

Arbre de moyenne grandeur; *f.* glabres et vertes en dessus, *blanches-tomenteuses en dessous, pennatiséquées à la base* et souvent dans toute leur moitié inférieure, simplement lobées au sommet, à *segments non confluents,* dentelés, ainsi que les lobes; fruits globuleux; fl. blanches, en corymbes. ♄. *Fl.* mai. *Fr.* septembre.

Jardins paysagers.

380. S. torminalis (Crantz). 528.

CLVII. Amelanchier (Medik.). Amélanchier.

381. A. vulgaris (Mœnch.). 530. — Cultivé quelquefois dans les rocailles des jardins paysagers.

35e FAMILLE. — CALYCANTHÉES.

Cette petite famille est toute composée d'arbrisseaux exotiques, dont les fleurs, et souvent même le bois, exhalent une odeur aromatique et pénétrante. Leurs *feuilles* sont toujours *opposées*, entières et *sans stipules*. Leurs fleurs, régulières ou symétriques, offrent un calice coloré, formé de 7 *sépales* coriaces, *soudés entre eux par la base*, et une corolle de 7 *pétales inégaux en longueur*. Les *étamines*, nombreuses (quelquefois moins de 10), sont *insérées à la gorge du calice sur un disque charnu*. Il y a *plusieurs ovaires* libres, terminés chacun par 1 style simple.

CLVIII. CALYCANTHUS (L.). CALYCANTHE.

Caractères de la famille.

382. C. PRÆCOX (L.). C. PRÉCOCE. — Chimonanthus fragrans (Lindl.).

Arbrisseau de 1-3 m.; *f.* oblongues-lancéolées, luisantes en dessus, *ne paraissant qu'après les fleurs*; sépales d'un blanc sale; pétales d'un rouge brun; fleurs à odeur de jacinthe. ♄. Janvier-février. (*V. D.*)

Bosquets.

383. C. FLORIDUS (L.). C. FLEURI. (Vulg. *Arbre aux anémones.*)

Arbrisseau de 1-3 m., à bois très-aromatique; *f.* ovales-lancéolées, pubescentes en dessous dans leur jeunesse, *paraissant avant les fleurs;* sépales et pétales d'un brun rougeâtre, recourbés en dedans; fl. à odeur de pomme-rainette. ♄. Mai-juin. (*V. D.*)

b. var. *Pompadoura* Fl. plus brunes, à odeur plus forte.

Bosquets.

36e FAMILLE. — GRANATÉES.

Le Grenadier, bien connu par ses fleurs et par ses fruits, est le type de cette petite famille. Les arbustes qu'elle renferme ont des *feuilles* opposées, verticillées ou alternes, mais toujours *dépourvues de stipules*. Leurs fleurs, régulières, ont un calice coloré, charnu, monosépale, à 5-7 divisions, à tube soudé avec l'ovaire, et une corolle à 5 7 pétales insérés à la gorge du calice et chiffonnés dans le bouton. Les *étamines, indéfinies*, sont *implantées sur le tube du calice*, et l'*ovaire, infère*, est *surmonté de* 1 *seul style* à stigmate aigu. Le fruit, nommé *balauste*, est d'une nature toute spéciale. Extérieurement, il a pour écorce le tube du calice et est surmonté par ses dents persistantes; *intérieurement, il présente une multi-*

tule de petites graines entourées d'une pulpe transparente et séparées en deux étages inégaux par une large membrane.

CLIX. Punica (Tournef.). Grenadier.

Caractères de la famille.

384. P. granatum (L.). G. ordinaire.

Arbuste à rameaux épineux; f. opposées ou alternes, souvent en faisceaux, oblongues, très-entières, glabres et luisantes; calice et pétales d'un rouge vif; fl. solitaires ou réunies par 2-3 au sommet des rameaux. ♄. Juin-juillet. (*V. D.*)

Orangeries pendant l'hiver. — On cultive la variété à fl. simples et celle à fl. doubles.

37e Famille. — MYRTACÉES.

La famille des Myrtacées offre tant de rapports avec celle des Granatées, que plusieurs auteurs les ont réunies toutes les deux en une seule. On l'en distingue surtout à son *fruit, qui est tantôt une capsule, tantôt une baie à plusieurs loges* (rarement 1 seule) *renfermant plusieurs graines*. Les *fleurs* sont toujours *blanches*. Elle ne renferme que des arbustes cultivés dans nos bosquets et dans nos orangeries.

CLX. Myrtus (L.). Myrte.

Baie charnue, couronnée par les dents du calice. Arbustes à *feuilles persistantes*.

385. M. communis (L.). M. commun.

Feuilles opposées, ovales ou ovales-lancéolées, très-glabres, luisantes, odorantes quand on les froisse; fruit ordinairement d'un noir violet, rarement blanc à la maturité; fl. blanches, odorantes. ♄. Juin-septembre. (*V. D.*)

a. M. *Romana* (Mill.). Feuilles très-aiguës.

b. M. *Tarentina* (Mill.). Feuilles courtes, obtuses, mucronulées.

Orangeries l'hiver. — Cultivé à fl. simples et à fl. doubles.

CLXI. Philadelphus (L.). Seringa.

Fruit capsulaire; pétales ovales. Arbrisseaux ou sous-arbrisseaux à *feuilles caduques*, non bordées de dents épineuses.

386. P. coronarius (L.). S. des jardins.

Arbrisseau de 1-3 m.; f. opposées, courtement pétiolées, ovales-acuminées, bordées de dents très-courtes et espacées; style profondément divisé en 4 lobes; fl. blanches, ordinaire-

ment à odeur pénétrante, disposées en grappes pauciflores. ♄. Mai-juin. (*V. D.*)

b. P. *inodorus* (L.). Fl. grandes, inodores.

c. P. *grandiflorus* (W.). F. et fl. plus grandes encore, celles-ci presque inodores.

Bosquets.

CLXII. Deutzia (Thunb.). Deutzie.

Fruit capsulaire; pétales oblongs, dressés; *feuilles caduques, bordées de dents légèrement épineuses.* Arbrisseaux ou sous-arbrisseaux ayant le port des Philadelphus.

387. D. scabra (Sieb.). D. a feuilles rudes.

Arbrisseau à *rameaux* allongés, *raides*; *f.* ovales-lancéolées, *arrondies à la base*, acuminées, courtement pétiolées, *bordées de dents très-rudes* et sensiblement relevées en dessus du limbe; fl. blanches, en grappes dressées et bien fournies. ♄. Mai-juin.

Bosquets.

388. D. gracilis (Sieb.). D. grêle.

Sous-arbrisseau peu élevé, à *rameaux* longs, *flexibles, effilés*; *feuilles cunéiformes à la base*, lancéolées ou ovales-lancéolées, acuminées, finement denticulées, courtement pétiolées; calice à divisions très-aiguës; étamines à filets tridentés et à anthères glabres; fl. blanches, en grappes simples, peu fournies. ♄. Mai-juin.

Bosquets.

38e Famille. — ONAGRARIÉES.

CLXIII. Epilobium (L.). Épilobe.

389. E. spicatum (Lamk.). 531.

390. E. rosmarinifolium (Hœnk.). 532.

CLXIV. Œnothera (L.). Onagre.

391. Œ. biennis (L.). 542.

392. Œ. suaveolens (Desf.). O. odorante.

Plante très-voisine de la précédente. Tige de 6-12 déc., un peu poilue; f. ovales-lancéolées, à peine dentées; *calice à peine poilu*; *pétales échancrés, plus longs que les étamines*; *capsule* allongée, sillonnée, *un peu plus épaisse au sommet qu'à la base*; fl. jaunes, très-grandes, très-odorantes, s'épanouissant le soir pour se fermer le matin. ②. Juin-août. (*V. D.*)

Parterres.

393. Œ. FRASERI (Pursh.). O. DE FRASER.

Tige de 3-4 déc., droite, rameuse, pubescente; f. un peu charnues, ovales ou elliptiques-lancéolées, atténuées à la base, finement pubescentes, légèrement sinuées-denticulées; pétales plus longs que les étamines; *calice à tube* grêle, 3 *fois plus long que la capsule*; *capsule à 4 ailes*; *fl. d'un beau jaune*, en grappes terminales, corymbiformes. ♃. Juin-juillet. (*V. D.*)

Parterres.

394. Œ. MACROCARPA (Pursh.). O. A GROS FRUITS.

Tiges de 3-6 déc., grosses, rameuses, couchées, rougeâtres, presque glabres; f. lancéolées, luisantes, munies sur les bords de petites dents glanduleuses et espacées; calice taché de brun; *pétales obcordés, plus longs que les étamines*; *capsule pédicellée, elliptique, très-grosse, à 4 ailes saillantes*: fl. grandes, jaunes, superbes. ②. Tout l'été. (*V. D.*)

Parterres.

395. Œ. PROSTRATA (Ruiz et Pavon). O. COUCHÉE.

Tiges grêles, rameuses, *couchées*, rougeâtres, pubescentes: *f. lancéolées-linéaires*, entières ou à peine sinuées-dentées; pétales obcordés; *capsule linéaire, à 4 angles obtus*; fl. petites, d'abord jaunes, à la fin lavées de rouge. ①. Juillet-octobre.

Parterres.

396. Œ. TARAXACIFOLIA (Sweet). O. A FEUILLES DE PISSENLIT. — Œ. acaulis (Cav.).

Tiges de 4-5 déc., *couchées*; *f. pennatiséquées*, disposées en petites rosettes, à segment terminal plus grand que les autres et denticulé; pétales obovales, tronqués, entiers au sommet; *capsule obovale-quadrangulaire, subulée, sessile*; *fl.* grandes, *blanches, à la fin lavées de rose.* ②. Tout l'été.

Parterres.

397. Œ. SPECIOSA (Nutt.). O. GRACIEUSE.

Racine traçante; tige de 6-10 déc., dure à la base; *f. oblongues-lancéolées*, bordées de petites dents écartées et perpendiculaires; *fl. blanches*, lavées et très-finement pointillées de rose dans leur vieillesse, à douce odeur, surtout le soir. ♃. Juillet-octobre.

Parterres.

398. Œ. LINDLEYANA (Douglas). O. DE LINDLEY. — Godetia Lindleyana (Spach).

Tige de 3-6 déc., rameuse; f. d'un vert blanchâtre, oblon-

gues-lancéolées; *fl. d'un rose pâle, avec une grande tache pourpre sur chaque pétale.* ①. Juillet-octobre.

Parterres.

399. Œ. rosea (Ait.). O. rose.

Tige de 3-4 déc., rameuse, à rameaux durs et fermes; f. ovales, dentées, atténuées aux deux extrémités, *les inf. en lyre*; pétales obovales-arrondis; *capsule en massue, à 8 angles*: *fl. roses*, nombreuses, disposées en épis. ♃. Juin-octobre.

Parterres.

400. Œ. purpurea (Curt.). O. pourpre.

Tige de 5-6 déc., pubescente; *f. lancéolées*, atténuées aux deux extrémités, glaucescentes et pubescentes surtout en dessous; *capsule quadrangulaire*, couverte d'une pubescence blanchâtre; *fl. roses, d'un rouge vif à la base des pétales*, qui sont finement crénelés. ①. Juillet-août.

Parterres.

CLXV. Clarckia (Pursh.). Clarckie.

Calice à 4 segments; 4 pétales; 8 *étamines, dont 4 à anthères rouges et 4 à anthères blanches*; stigmate en entonnoir, à 4 lobes; *capsule cylindrique, striée, à graines sans aigrettes soyeuses*. Plantes herbacées.

401. C. pulchella (Pursh.). C. gentille.

Tige de 2-5 déc., droite, rameuse; *f. oblongues ou linéaires-lancéolées*, très-entières, atténuées en pétiole; capsules allongées, munies d'une pubescence grisâtre; *pétales* en croix, onguiculés à la base, *divisés en 3 segments au sommet*; fl. roses ou blanches. ①. Juin-juillet. (*V. D.*)

Parterres.

402. C. elegans (Dougl.). C. élégante.

Tige de 3-6 déc., droite, rougeâtre; *f. ovales-lancéolées*, bordées de petites dents écartées; capsules munies de poils blancs, allongés, étalés; *pétales cunéiformes, entiers, denticulés*; fl. roses ou carnées, axillaires, formant un épi terminal et feuillé. ①. Juin-juillet. (*V. D.*)

Parterres.

CLXVI. Gaura (L.). Gaura.

Calice à 3-4 segments colorés, réfléchis, plus ou moins *soudés* au sommet; corolle à 4 *pétales oblongs-cunéiformes*,

relevés en haut; 6-8 étamines déjetées du côté opposé aux pétales; *stigmate rond*; capsule elliptique ou obovale, anguleuse, à *graines sans aigrettes soyeuses*. Plantes herbacées.

403. G. BIENNIS (L.). G. BISANNUEL.

Tige de 1-2 m., rameuse; *f.* oblongues-lancéolées, aiguës, denticulées, *d'un vert foncé, avec une nervure blanche au milieu*; calice à segments rouges au sommet; *fl. d'abord rouges, puis blanches* quand elles sont épanouies, disposées en épis. ②. Août-septembre.

Parterres.

404. G. LINDHEIMERIANA (Engl.). G. DE LINDHEIMER.

Tige de 8-12 déc., droite, rameuse; f. oblongues-lancéolées, sinuées-dentées, *molles, pubescentes*; *fl. blanches*, quelquefois *bordées d'un liseré rouge en dehors*, disposées en longues grappes effilées. ♃. Juillet-août.

Parterres.

CLXVII. TRAPA (L.). MACRE.

Calice persistant, à 4 partitions; corolle à 4 pétales; 4 étamines; 1 style; *fruit ligneux, arrondi, à 4 cornes épineuses*. Plantes herbacées.

405. T. NATANS (L.). M. FLOTTANTE. (Vulg. *Châtaigne d'eau*.)

Plante aquatique. Tige rampante à la base, flottante au sommet; f. submergées opposées, pennatifides, à divisions linéaires; f. flottantes alternes, entières ou inégalement dentées, longuement pétiolées, étalées en rosette au sommet de la tige; fruit noir, muni de 4 épines robustes; fl. blanchâtres, axillaires. ①. Juin-août. (*V. D.*)

Pièces d'eau, où on la cultive pour ses fruits, dont l'amande est bonne à manger. — Se trouve spontanée dans les mares et dans les fossés de la Bresse, à Marboz, Foissiat, etc., près de Bourg.

CLXVIII. FUCHSIA (L.). FUCHSIA.

Calice coloré, monosépale, à 4 segments; corolle à 4 pétales; *baie charnue*. Arbustes à feuilles simples.

406. F. COCCINEA (L.). F. ÉCARLATE. — F. floribunda magna (Hort.).

Arbuste à jeunes rameaux grêles, rougeâtres et finement pubescents; *f. glabres, caduques*, ovales, denticulées sur les bords, rougeâtres sur la côte médiane; *étamines saillantes*; *calice rouge, à lobes égalant à peu près le tube*; *pétales violets*; fl. nombreuses, pendantes, très-élégantes. ♄. Tout l'été. (*V. D.*)

Pleine terre l'été; orangeries l'hiver

407. F. MICROPHYLLA (Hort.). F. A PETITES FEUILLES.

Arbuste à jeunes rameaux très-grêles, pubescents; *f. glabres*, luisantes, *persistantes*, ovales, denticulées sur les bords: *étamines incluses; calice rouge, à lobes plus courts que le tube: pétales rouges*; fl. petites, étalées, nombreuses. ♄. Eté et hiver. (*V. D.*)

Pleine terre l'été; orangeries ou serres tempérées l'hiver. — Il y a deux variétés; la primitive a les f. et les fl. plus petites, celles-ci d'un rouge plus foncé.

408. F. GLOBOSA (Hort.). F. A FLEURS GLOBULEUSES.

Arbuste à jeunes rameaux rougeâtres et finement pubescents; f. glabres, persistantes dans le type, ovales, denticulées; *calice* ordinairement rouge, *à lobes égalant à peu près le tube*; pétales rouges ou violets; *fl.* pendantes, *globuleuses au sommet quand elles sont en bouton.* ♄. Eté. (*V. D.*)

b. var. *rosea.* F. caduques; fl. à calice d'un rose tendre et à pétales rouges.

Pleine terre l'été; serres tempérées l'hiver.

409. F. FULGENS (D. C.). F. ÉCLATANT.

Arbuste buissonnant, à rameaux glabres, arqués, décombants: *racine à fibres renflées et tuberculeuses; f.* ovales, en cœur, denticulées, si finement pubescentes qu'elles sont presque glabres, *caduques; étamines incluses; calice d'un rouge vermillon, à lobes verts au sommet,* 6-7 *fois plus courts que le tube; fl.* grandes, *venant par grappes* pendantes. ♄. Eté. (*V. D.*)

Orangeries l'hiver. — Cette espèce n'offre pendant l'hiver aucune sorte de végétation; elle ne se multiplie pas par bouture comme les autres.

410. F. CORYMBIFLORA (Ruiz et Pavon). F. A FLEURS EN CORYMBE.

Arbuste plus élevé que tous les précédents, à rameaux dressés, fortement pubescents dans leur jeunesse; *f. mollement pubescentes, persistantes, oblongues-elliptiques,* à nervures latérales très-marquées en dessous, rouges sur la côte médiane et sur le pétiole; *étamines saillantes; calice rouge, à lobes* 8-12 *fois au moins plus courts que le tube: pétales rouges; fl.* très-grandes, pendantes, *venant par faisceaux.* ♄. Eté. (*V. D.*)

Pleine terre l'été; serres tempérées l'hiver.

— On cultive un très-grand nombre de variétés de Fuchsias; elles sont venues par semis du croisement des espèces primitives, dont nous avons décrit les principales.

39e FAMILLE. — LYTHRARIÉES.

CLXIX. LYTHRUM (L.). SALICAIRE.

411. L. SALICARIA (L.). 555. — On en cultive, sous le nom de L. *roseum*, une variété à fl. plus grandes, d'un rose plus foncé, disposées en épi plus serré.

412. L. VIRGATUM (L.). S. EFFILÉE.

Tige de 1-2 m., droite, effilée; *f. lancéolées*, atténuées à la base; *fl.* d'un rose pourpre, ternées, *distinctement pédicellées*, disposées en épi terminal, allongé et ferme. ♃. Juillet-septembre.

Jardins. — La plante est plus glabre et les fl. sont moins serrées que dans l'espèce précédente.

CLXX. CUPHEA (Jacq.). CUPHÉA.

Calice coloré, *tubuleux*, à 6 dents dressées, *pourvu à sa base supérieure d'un éperon arrondi et recourbé;* corolle à 6-7 pétales inégaux, manquant quelquefois; 11-14 (rarement 6-7) étamines inégales, insérées à la gorge du calice; style filiforme; capsule membraneuse, cachée par le calice: feuilles opposées, rarement verticillées.

413. C. PLATYCENTRA (Benth.). C. A LARGE ÉPERON.

Arbuste à rameaux dressés; f. pétiolées, elliptiques-acuminées, très-atténuées aux deux extrémités, très-entières, très-finement ciliées; pédoncule filiforme, rougeâtre, muni de deux petites bractées linéaires au dessous de la fleur; *absence de pétales*; fl. d'un rouge vermillon sur le tube, à limbe noir et blanc, cilié, muni de petites dents vertes en dehors. ♄ Tout l'été.

Pleine terre l'été; orangeries l'hiver.

414. C. SILENOIDES (Nees). C. FAUX SILÈNE.

Tige herbacée, droite, rameuse, *couverte de poils glanduleux et visqueux*; f. ovales-obtuses, pubescentes-visqueuses; fl. d'un pourpre brun, nuancé de blanc, disposées en grappes unilatérales. ♃. Tout l'été.

Parterres. — Il faut le rentrer en orangerie l'hiver.

40e FAMILLE. — TAMARISCINÉES.

CLXXI. TAMARIX (Desv.). TAMARIN.

3 *styles* à 3 stigmates élargis au sommet; *graines à aigrette sessile.*

415. T. GALLICA (L.). T. DE FRANCE.

Arbuste à rameaux grêles, arqués et pendants; f. imbriquées, glaucescentes, à base élargie et demi-embrassante; boutons globuleux, courtement pédicellés; 5 *pétales et* 5 *étamines:* capsule pyramidale, diminuant insensiblement de la

base au sommet ; *fl. d'un blanc rosé*, disposées en épis grêles et un peu interrompus. ♄. Mai-juin. (*V. D.*)

Jardins paysagers.

416. T. TETRANDRA (Pall.). T. A QUATRE ÉTAMINES.

Arbuste à rameaux grêles, arqués et pendants : f. imbriquées, glaucescentes, élargies à la base, ne naissant qu'après les fleurs : boutons presque globuleux ; *4 pétales et 4 étamines* : capsules coniques, allongées ; *fl. d'un rose foncé dans le bouton*, devenant d'un rose pâle après leur épanouissement, disposées en épis grêles, étalés, très-nombreux. ♄. Avril-mai. (*V. D.*)

Jardins paysagers.

CLXXII. MYRICARIA (Desv.). MYRICAIRE.

417. M. GERMANICA (Desv.). 559.

41e FAMILLE. — CUCURBITACÉES.

CLXXIII. LAGENARIA (Seringe). CALEBASSE.

Fleurs blanches, monoïques ; calice campanulé dans les fleurs à étamines, oblong-cylindrique dans les fleurs carpellées ; *corolle polypétale* : 5 étamines unies en 3 groupes ; 1 style très-court, terminé par 3 stigmates épais. Plantes grimpantes, munies de vrilles palmées.

418. L. VULGARIS (Seringe). C. COMMUNE.

Plante mollement pubescente, laissant aux doigts une odeur fétide, mélangée d'une odeur musquée et pénétrante. Tige anguleuse : f. en cœur, presque entières, ondulées : fl. blanches, solitaires, longuement pédicellées. ①. Juin-juillet. (*V. D.*)

a L. *gourda* (Seringe). (Vulg. *Courge-bouteille*.) Fruit offrant deux renflements superposés, l'inf. plus gros que le sup. — On en cultive, sous le nom de L. *maxima*, une sous-variété dont le fruit, très-développé, peut contenir jusqu'à 10 litres d'eau.

b L. *cougourda* (Seringe). (Vulg. *Cougourde*.) Fruit fortement renflé à la base et se terminant ensuite en un col brusquement allongé.

c L. *depressa* (Seringe). (Vulg. *Gourde de Corse*.) Fruit arrondi, fortement comprimé sur chaque face.

d. L. *clavata* (Seringe). (Vulg. *Gourde-trompette*.) Fruit très-allongé, arqué, renflé en massue aux deux extrémités.

Cultivée.

CLXXIV. CUCUMIS (L.). CONCOMBRE.

Fleurs jaunes, monoïques, quelquefois mélangées de fleurs complètes; calice campanulé dans les fleurs à étamines, ovoïde dans les fleurs carpellées; *corolle polypétale;* 5 étamines unies en 3 groupes; 1 style à stigmates bilobés; graines à rebord à peine visible. Plantes rampantes, à *vrilles simples.*

419. C. CITRULLUS (Seringe). C. PASTÈQUE. — Citrullus edulis (Spach).

Tige un peu rude, *anguleuse; f.* en cœur à la base, *lobées-pennatifides*, à lobes ascendants; vrilles raides, fourchues; fruit gros, ovale ou arrondi, à écorce lisse, bigarrée de vert et de blanc; *graines rouges ou noires*; fl. jaunes. ①. *Fl.* juillet-août. ①. *Fr.* septembre-octobre. (*V. D.*)

a. C. *citrullus aquosa.* (Vulg. *Pastèque du Midi. Melon d'eau.*) Chair succulente, très-fondante.

b. C. *citrullus carnosa.* (Vulg. *Pastèque des Parisiens.*) Chair ferme, non fondante.

Cultivé.

420. C. MELO (L.). C. MELON. (Vulg. *Melon.*)

Tige cylindrique, hérissée de poils raides; *f.* en cœur à la base, *divisées en 5 lobes obtus, peu marqués*, sinués et également dentés; *fruit* ovale ou arrondi, *velu dans sa jeunesse*, ordinairement à côtes plus ou moins marquées, lisse ou verruqueux, à chair jaune, rougeâtre ou blanche, fondante, sucrée et parfumée; *graines d'une couleur paille très-faible*; fl. jaunes. ①. *Fl.* mai-juin. *Fr.* juillet-septembre. (*V. D.*)

Cultivé. — Il y en a un grand nombre de variétés.

421. C. SATIVUS (L.). C. COMMUN.

Tige cylindrique, hérissée de soies piquantes; *f.* en cœur à la base, *divisées en 3 ou 5 lobes aigus, bien marqués*, inégalement dentés, le terminal plus grand que les autres; *fruit oblong, toujours glabre, mais à tubercules plus ou moins nombreux*, à chair blanche, aqueuse et d'une saveur fade; *graines blanchâtres*; fl. jaunes. ①. *Fl.* mai-juin. *Fr.* juillet-septembre. (*V. D.*)

Cultivé.

422. C. FLEXUOSUS (L.). C. FLEXUEUX.

Tige cylindrique, flexueuse, très-rameuse; *f. réniformes*, souvent à peine lobées, bordées de dents écartées; vrilles non rameuses; *fruit oblong ou en massue allongée, laineux pendant la floraison*; fl. jaunes. ①. *Fl.* mai-juin. *Fr.* juillet-septembre. (*V. D.*)

γ C. *sulcatus* (Seringe). Fruit oblong, largement strié, plus gros au sommet qu'à la base, garni de graines dans toute sa longueur.

δ C. *serpentinus* (Seringe). (Vulg. *Concombre-serpent.*) Fruit en massue très-allongée, contourné sur lui-même comme un serpent, ne portant de graines qu'à son extrémité, d'abord vert, puis jaunissant.

CLXXV. Cucurbita (L.). Courge.

Fleurs jaunes, monoïques ; calice à tube pétaloïdal, se confondant facilement avec la corolle ; *corolle monopétale,* campanulée, sinuée-anguleuse sur les bords ; 5 étamines unies par les anthères en 1 seul faisceau et en 3 par les filets ; 3 stigmates divisés chacun en 2 lobes ; *graines entourées d'un rebord épais.* Plantes rampantes ou grimpantes.

423. C. maxima (Duch.). C. potiron.

Tige anguleuse, très-rude ; f. rugueuses, en cœur, à peine lobées, longuement pétiolées, à pétiole fistuleux ; *tube du calice très-rétréci près de la gorge ; fruit* très-gros, *lisse ou réticulé,* sphérique-déprimé ou ovale, vide au centre, *à chair jaune, jamais orangée ;* fl. jaunes, très-grandes. ①. *Fl.* juin-juillet. *Fr.* septembre-novembre. (*V. D.*)

α C. *potiro* (Seringe). (Vulg. *Courge romaine.*) Fruit à écorce jaune ou blanchâtre à la maturité.

β. C. *viridis* (Seringe). (Vulg. *Courge verte.*) Fruit à écorce verte ou ardoisée.

Cultivée en grand.

424. C. melopepo (L.). C. patisson. (Vulg. *Bonnet d'électeur.*)

Tiges courtes, croissant en touffes arrondies ; vrilles peu développées ; f. rudes, en cœur, à 5 lobes très-obtus, finement denticulés ; *tube du calice très-évasé ; fruit* hémisphérique, court, aplati, à chair ferme, *blanchâtre, bordé au dessous de son sommet d'un gros bourrelet circulaire ;* fl. jaunes. ①. *Fl.* juin-juillet. *Fr.* septembre-novembre.

Cultivée.

425. C. pepo (L.). C. giraumon.

Tige hispide, courte ainsi que les rameaux ; vrilles nulles ou seulement rudimentaires ; f. rudes, en cœur, à 5 lobes peu marqués et denticulés ; *tube du calice contracté au dessus des carpelles ; fruit* arrondi ou oblong, *relevé de bosses noueuses, obtuses, irrégulièrement disposées ;* fl. jaunes. ①. *Fl.* juin-juillet. *Fr.* septembre-novembre.

Cultivée.

426. C. PYRIFORMIS (Lobel). C. EN POIRE.

Tige et rameaux rampants; *f.* en cœur à la base, *divisées en 5 lobes écartés,* bordés de dents un peu inégales; vrilles filiformes; *fruit petit, en forme de poire,* ordinairement à fond panaché de vert; fl. jaunes. ①. *Fl.* juin-juillet. *Fr.* septembre-octobre.

Cultivée comme plante d'agrément à cause de ses fruits. — Le plus souvent la panachure couvre tout le fruit; quelquefois elle n'occupe que la partie la plus évasée, qui alors a la pointe jaune et le sommet vert.

427. C. AURANTIA (Wild.). C. ORANGE.

Feuilles en cœur à la base, *divisées en 3 lobes peu profonds,* finement dentés, le terminal plus grand, triangulaire et mucroné; *fruit petit, globuleux ou un peu déprimé,* ayant la grosseur, l'apparence et la forme d'une orange; fl. jaunes. ①. *Fl.* juin-juillet. *Fr.* septembre-octobre.

Cultivée à cause de ses fruits comme plante d'agrément.

CLXXVI. ECBALLION. (Rich.). ECBALLION.

428. E. ELATERIUM (Rich.). 560 *bis*, p. 603.

CLXXVII. MOMORDICA (L.). MOMORDIQUE.

Fleurs monoïques; calice à 5 divisions linéaires; corolle à 5 segments; 5 étamines triadelphes; *fruit* ovoïde, *couvert de gros tubercules* très-inégaux, *ne s'ouvrant pas avec élasticité. Plantes* grimpantes, *munies de vrilles filiformes, non rameuses.*

429. M. BALSAMINA (L.). M. BALSAMINE.

Tige filiforme, glabre; f. lobées-pennatifides, à lobes munis de dents très-aiguës; fruit ovoïde, orangé, s'ouvrant de lui-même, et montrant alors ses graines noires, entourées d'une arille rouge; fl. blanches ou jaunâtres. ①. *Fl.* juin. *Fr.* septembre.

Cultivée à cause de la singularité de son fruit.

42e FAMILLE. — PASSIFLORES.

Les Passiflores ou Grenadilles sont des plantes exotiques, sous-ligneuses, grimpantes et munies de vrilles axillaires. Leurs feuilles sont alternes, entières ou lobées, à pétiole accompagné de stipules géminées. Leurs fleurs, grandes et régulières, se composent d'un *involucre formé de 3 pièces,* puis d'un *calice à 5 segments,* et enfin d'une *corolle de 5 pétales.* Viennent ensuite 1, 2 *ou* 3 *rangs de filets étroits, linéaires, colorés,* étalés en rayons autour de l'ovaire: ces fi-

lets forment ce que nous nommons la *couronne*. Le *fruit* s'élève au milieu de la fleur, *porté sur un pédicelle*. De son sommet partent 3 *styles en massue*, terminés chacun par 1 stigmate en tête, et de sa base se détachent 5 *étamines à filets d'abord soudés, puis libres et étalés en rayons*. Le fruit est une *baie charnue*, polysperme, uniloculaire, à écorce souvent solide.

On cultive dans les serres de nombreuses espèces de cette belle et intéressante famille : nous n'en décrirons ici que quatre qui supportent la pleine terre.

CLXXVIII. Passiflora (L.). Grenadille.

Caractères de la famille.

430. P. cærulea (L.). G. bleue. — Granadilla cærulea (Seringe). (Vulg. *Fleur de la Passion*.)

Tige anguleuse, à angles rougeâtres : *f. à 5 lobes* oblongs, obtus, *non dentés sur les bords : couronne plus courte que la corolle*, à rayons étalés, purpurins à la base, d'un bleu pâle au milieu, d'un bleu vif dans leur moitié supérieure : fruit ovoïde, d'un jaune d'abord rougeâtre, ensuite orangé ; fl. à corolle blanche. ♄. Juillet-septembre. (*V. D.*)

Jardins.

431. P. incarnata (L.). G. incarnate. — Granadilla incarnata (Seringe).

Tige cylindrique, presque glabre : *f. à 3 lobes* (rarement 5) *bordés de dents couchées*, portant une glande à leur extrémité : *couronne au moins aussi longue que les pétales*, à rayons pourpres vers le milieu, d'un violet pâle à la circonférence, avec un cercle d'un pourpre noir à la partie moyenne ; fruit globuleux, orange pâle à la maturité : fl. odorantes, très-grandes, à corolle blanche. ♄. Juillet-août.

Jardins.

432. P. filamentosa (Cav.). G. filamenteuse. — Granadilla filamentosa (Seringe).

Tige cylindracée, faiblement pubescente : *f. à 5 lobes* écartés, *faiblement dentés*, lancéolés-acuminés ; pétiole muni de 2 glandes ; *couronne plus courte que les pétales, à rayons d'un pourpre plus ou moins foncé* surtout vers leur base, marqués d'un cercle blanc vers le milieu de leur longueur ; fl. à corolle verte en dessous, blanche en dessus. ♄. Juillet-août.

Jardins.

433. P. palmata (Lodd.). P. palmée.

Diffère de la précédente, dont elle n'est peut-être qu'une

variété, par sa *couronne à rayons bleuâtres*, et par le pétiole des feuilles, qui est muni de 4 glandes. ♄. Juillet-août.

Jardins.

— Toutes ces espèces sont en réalité sous-ligneuses; mais, dans nos climats, les tiges gèlent et repoussent au printemps, comme dans les plantes vivaces.

43e Famille. — PORTULACÉES.

CLXXIX. Portulaca (L.). Pourpier.

434. P. sativa (D. C.). 569.

435. P. grandiflora (Lindl.). P. à grandes fleurs. (Vulg. *Pourpier élégant.*)

Tiges couchées à la base, ascendantes à leur extrémité; *f.* charnues, *linéaires-subulées*, éparses, munies à leur aisselle d'un faisceau de poils blanchâtres; anthères dorées; *fl.* grandes, ordinairement d'un beau rouge violet, avec un *centre blanc en forme de pentagone*. ①. Été.

b. P. *Thelussoni*. Fl. d'un rouge écarlate.

c. P. *Thornburni*. Fl. jaunes, tachées de rouge.

d. P. *albiflora*. Fl. entièrement blanches ou d'un blanc rayé de carmin.

Parterres. — Dans la variété à fl. blanches, c'est le pentagone blanc du centre qui, s'étant développé, recouvre toute la fleur.

436. P. Gilliesii (Hook). P. de Gillies.

Diffère du précédent 1° par ses *f.* plus courtes, *presque cylindriques*; 2° par ses *fl.*, qui sont *dépourvues de pentagone blanc au centre*. ①. Été.

Parterres.

44e Famille. — CRASSULACÉES.

CLXXX. Rochæa (D. C.). Rochéa.

Calice à 5 lobes; corolle formée de 5 *pétales réunis en corolle monopétale*, à *tube allongé*, à limbe étalé; 5 *étamines*; 5 *carpelles*. Plantes à *feuilles* épaisses, *presque connées*, très-entières.

437. R. falcata (D. C.). R. à feuilles en faulx.

Tige de 6-12 déc.; f. d'un glauque blanchâtre, épaisses, presque connées, oblongues, courbées en faulx; anthères jaunes; fl. écarlates, à odeur agréable, réunies en corymbe. ♃. Été.

b. R. *minor* (Haw). Plus petite dans toutes ses parties.

Serres tempérées l'hiver.

CLXXXI. Crassula (L.). Crassule.

438. C. coccinea (Haw). C. écarlate.

Tiges de 3-4 déc., *droites*, cylindriques, *épaisses* ; *f.* opposées, ovales ou oblongues, charnues, mais *aplaties, ciliées sur les bords* ; calice à segments très-profonds, bordés de cils blancs ; *fl. d'un beau rouge*, ordinairement blanches sur l'onglet, paraissant tubuleuses, *disposées en corymbes terminaux très-serrés*. ♃. Juin-septembre. (*V. D.*)

Orangeries, appartements, fenêtres. — Il y a des variétés d'un rouge moins foncé et moins brillant.

CLXXXII. Sedum (L.). Orpin.

439. S. populifolium (L.). O. a feuilles de peuplier.

Tiges de 3-4 déc., étalées ou dressées, brunâtres ; *f.* pétiolées, *alternes, planes, en cœur*, dentées, *glabres*, teintées de rouge ; étamines à *anthères rouges* ; pétales ovales-lancéolés ; *fl.* petites, odorantes, *blanchâtres, lavées de rose*, disposées en corymbe presque paniculé. ♃. Juillet-août.

Rocailles exposées au soleil et en pot.

440. S. spurium (Marsh.). O. hybride.

Tiges couchées, venant par touffes ; *f.* glauques, *obovales-cunéiformes, crénelées-dentées au sommet*, pubescentes en dessous, à peine ciliées sur les bords, *les caulinaires opposées*, les radicales fasciculées et le plus souvent alternes ; pétales lancéolés ; fl. roses, en corymbe terminal et composé. ♃. Juillet-août.

Rocailles exposées au soleil et en pot.

441. S. Sieboldii (Sw.). O. de Sieboldt.

Tiges couchées ; *f. arrondies, cunéiformes à la base*, sinuées au sommet sur les bords, glabres, *verticillées* 3 *à* 3, d'un glauque blanchâtre, rougeâtres sur les bords et un peu en dessous, les sup. presque entièrement lavées de rouge ; fl. petites, roses, nombreuses, en cymes terminales. ♃. Tout l'été.

Rocailles ; vases suspendus.

CLXXXIII. Sempervivum (L.). Joubarbe.

442. S. tectorum (L.). 589.

443. S. montanum (L.). 590.

444. S. arachnoideum (L.). J. a toile d'araignée.

Tige de 8-15 cent., émettant des rosettes nombreuses, petites ; *f.* des rosettes épaisses, obovales ou oblongues, héris-

sées-glanduleuses, *munies au sommet de poils blancs, entre-croisés comme les fils d'une toile d'araignée*; f. caulinaires obovales-aiguës; *pétales* acuminés, 2 *fois plus longs que le calice*; fl. ordinairement d'un rouge vif, en corymbe terminal. ♃. Juillet-août. (*V. D.*)

Rocailles et murs des jardins. — Varie à fl. roses.

45e Famille. — FICOIDÉES.

Les Ficoïdées sont des plantes du Midi, herbacées ou sous-ligneuses, souvent remarquables par la beauté de leurs fleurs. Leurs *feuilles*, toujours *charnues*, sont opposées ou alternes et sans stipules. Le calice a le tube charnu à la base et soudé avec l'ovaire; il est terminé par 5 (rarement 2-8) segments. La corolle se compose de *pétales linéaires, très-nombreux*, insérés au sommet du tube du calice. Les *étamines, indéfinies*, sont *disposées sur plusieurs rangs*. Le fruit, d'abord charnu, puis capsulaire, est formé de 4-20 *carpelles disposés en étoile* et terminés chacun par 1 style.

CLXXXIV. Mesembrianthemum (L.). Ficoïde.

Caractères de la famille.

445. M. crystallinum (L.). F. glaciale. (Vulg. *Glaciale*.)

Plante couverte de tubercules cristallins, semblables à de la glace. Tige rameuse-dichotome, un peu diffuse; f. radicales obovales, atténuées en pétiole, les caulinaires ovales-aiguës, sessiles; petites fl. blanches ou purpurines, sessiles ou à peine pédonculées. ①. Juin-août. (*V. D.*)

Orangeries l'hiver.

446. M. tricolor (Wild.). F. tricolore.

Tige courte; *f. spatulées, amplexicaules*, marquées de petits points saillants; *pétales blancs à la base, d'un beau rose pourpre en dessus*; fl. grandes, élégantes. ①. Juillet-novembre.

Orangeries l'hiver.

447. M. violaceum (D. C.). F. violette.

Tige rougeâtre, à rameaux traînants; *f.* petites, *en alène*, glauques ou un peu purpurines; *fl. d'un beau rouge violet ou d'un lilas brillant*, de moyenne grandeur. ①. Avril-septembre.

Orangeries l'hiver.

46e Famille. — CACTÉES.

Les Cactées sont des *plantes grasses*, presque toutes d'orangerie ou de serre tempérée ; mais elles sont aujourd'hui tellement répandues, que le but de notre ouvrage nous oblige de décrire au moins les plus connues.

On les reconnaît toutes aux caractères suivants : 1° calice pétaloïdal, formé de *sépales nombreux, adhérents à l'ovaire* ; 2° corolle composée de *pétales disposés sur 2 rangs ou plus* (il est difficile de les distinguer des sépales) ; 3° *étamines indéfinies, insérées sur le haut du calice* ; 4° ovaire à 1 seul style terminé par plusieurs stigmates ; 5° *baie charnue*, à 1 seule loge polysperme.

Ces plantes étranges sont toujours dépourvues de véritables feuilles. Leurs tiges sont des masses charnues, anguleuses ou arrondies, plates ou articulées, globuleuses ou allongées, simples ou rameuses. A la place des feuilles naissent ordinairement des faisceaux de poils ou d'aiguillons disposés avec symétrie.

CLXXXV. Mammillaria (Haw). Mammillaire.

Tige courte, ayant la forme d'une *masse charnue, arrondie, ovale ou cylindrique, couverte de mamelons coniques, disposés en lignes spirales, terminés chacun par une touffe de soies et d'épines* ; fleurs sessiles, assez petites, naissant de l'aisselle des mamelons : fruit lisse, non épineux.

448. M. longimamma (D. C.). M. a longs mamelons.

Tige ovale ou cylindrique, d'un vert clair : *mamelons oblongs*, très-allongés, espacés, terminés par 9-10 *épines* rayonnantes, très-longues, molles, *disposées sur 2 rangs* ; 5-6 *stigmates épais, obtus*, jaunes : *fl. d'un jaune brillant*, grandes, un peu rougeâtres en dessous. ♃. Juin-juillet.

Orangeries.

449. M. coronata (Haw). M. couronnée.

Tige cylindrique, s'élevant à plusieurs décimètres de hauteur ; *mamelons ovales*, terminés par 13-20 *épines raides, disposées sur 1 seul rang*, les unes blanchâtres, les autres brunes ; *fl. d'un beau rouge carmin*, formant une couronne au sommet de la plante. ♃. Juin-juillet.

Orangeries.

450. M. discolor (Haw). M. a deux couleurs.

Tige ovale ou globuleuse, d'un vert grisâtre ; *mamelons ovales-coniques*, terminés par 16-20 *épines disposées sur*

2 *rangs*, les extérieures blanches, devenant à la fin cendrées; *fl. blanches en dedans, rouges en dehors.* ♃. Juin-juillet.
Orangeries.

451. M. SIMPLEX (Haw). M. SIMPLE.

Tige très-simple, globuleuse dans sa jeunesse, s'allongeant ensuite; *mamelons ovales-coniques, terminés par* 12-16 *épines disposées sur* 2 *rangs*, les 4-5 du centre un peu plus fortes que les autres; *fl. blanches.* ♃. Tout l'été.
Orangeries.

452. M. LEUCOCEPHALA (Brongn.). M. A TÊTE BLANCHE. — M. acanthophlegma (Lehm.).

Tige d'abord presque globuleuse, à la fin presque cylindrique; *mamelons obovales*, petits, rapprochés, terminés par des faisceaux d'*épines nombreuses* (22-26), *disposées sur* 2 *rangs*, *les extérieures blanches*, rayonnantes, *en forme de soies*, les intérieures, au nombre de 1-2, dressées, plus raides, noires au sommet; *fl.* petites, *d'un beau rouge.* ♃. Juin-août.
Orangeries.

453. M. CAPUT-MEDUSÆ (Otto). M. TÊTE-DE-MÉDUSE.

Tige en colonne irrégulière; *mamelons anguleux, à plusieurs faces*, entremêlés de paquets d'un duvet blanc-laineux, terminés par 2 *aiguillons très-petits*, raides, blancs, à sommet noir; *fl. d'un blanc sale*, à pétales marqués d'une ligne plus foncée. ♃. Juin-août.
Orangeries.

CLXXXVI. MELOCACTUS (Tournef.). MELOCACTUS.

Tige très-courte, en forme de *masse ovale ou arrondie, offrant du haut en bas des côtes arquées, saillantes, entremêlées d'autant de cannelures profondes*; arête des côtes parsemée de faisceaux d'épines rayonnantes, régulièrement espacés; *tige surmontée d'un pompon terminal, laineux, formé de mamelons très-serrés, sur lesquels naissent les fleurs*; fruit lisse, non épineux.

454. M. COMMUNIS (D. C.). M. COMMUN.

Tige ovale-globuleuse, devenant grosse au moins comme une tête, offrant sur l'arête des côtes des faisceaux d'épines droites, brunâtres ou jaunâtres, les extérieures rayonnantes; 4-5 stigmates roses; fl. rouges, tubuleuses. ♃. Juillet-août.
Orangeries.

CLXXXVII. ECHINOCACTUS (Link et Otto). ÉCHINOCACTUS.

Tige en forme de *masse ovale ou arrondie, relevée de côtes saillantes, formées de tubercules saillants*, terminés par des

faisceaux d'épines, *au dessus desquels naissent les fleurs*, qui ne viennent pas sur un pompon terminal; fruit portant l'empreinte des écailles calicinales qui partent de tous les points de sa surface.

455. E. Ottonis (Lehm.). E. d'Otton.

Tige ovale ou globuleuse, déprimée, d'un beau vert, relevée de 10-12 côtes arrondies, presque verticales, à tubercules peu marqués; épines extérieures des faisceaux nombreuses, rayonnantes, jaunes, les centrales d'un brun rouge, dressées: étamines pourpre; *fl. sessiles, d'un beau jaune citron.* ♃. Juillet-août.

Serres tempérées.

456. E. Eyriesii (Turp.). E. d'Eyriès. — Echinopsis Eyriesii (Walp.).

Tige globuleuse, parfois déprimée, d'un vert noirâtre, relevée de 12-18 côtes verticales, presque tranchantes, munies sur toute leur longueur de tubercules cotonneux, grisâtres, desquels naissent des épines très-courtes, piquantes, droites; *fl. d'un blanc pur, portées sur un long tube écailleux.* ♃. Juillet-août.

Serres tempérées.

CLXXXVIII. Cereus (Mill.). Cierge.

Tige allongée, arrondie ou anguleuse, jamais aplatie dans toute sa longueur, munie de faisceaux de petites épines ou de soies, du milieu desquels naissent les fleurs: *fl. portées sur un tube allongé*, garni d'écailles nombreuses, souvent piquantes.

457. C. flagelliformis (Mill.). C. en fouet.

Tige rampante, rameuse, *très-flexible*, arrondie, à angles peu apparents, cachés par des touffes de soies roussâtres ou blanchâtres, très-rapprochées; *fl.* nombreuses, *d'un beau rouge carmin.* ♃. Juillet-août.

Orangeries.

458. C. grandiflorus (Mill.). C. a grandes fleurs.

Tige rampante, radicante, très-longue, *flexueuse, offrant 7-10 côtes;* aiguillons courts, jaunâtres ou blancs, à peine piquants; grandes *fl. blanches en dedans, d'un jaune pâle en dehors, ne s'ouvrant qu'une nuit*, répandant l'odeur la plus suave. ♃. Juillet-août.

Serres tempérées.

458. C. speciosissimus (D. C.). C. magnifique.

Tige droite, ferme, à 3-4 angles bien marqués: angles dentés, munis sur les dents de faisceaux d'épines divergentes:

étamines nombreuses, à filets d'un blanc rosé, allongés, déjetés vers la partie inf. de la corolle; *fl.* grandes, *d'un rouge magnifique,* offrant des reflets violacés à l'intérieur. ♃. Juillet-août.

Orangeries.

460. C. Peruvianus (Tabern.). C. du Pérou.

Tige droite, ferme, épaisse, élevée, peu ou point rameuse, à 5-8 angles obtus, munis de faisceaux d'épines fauves; *fl.* longues, *blanches en dedans,* roses sur le bord en dehors. ♃. Juillet-août.

b. C. *monstruosus* (D. C.). Tige en forme de masse bizarre, à côtes très-irrégulières, ne fleurissant pas dans nos serres.

Serres tempérées.

CLXXXIX. Epiphyllum (Pfeiff.). Épiphylle.

Tige aplatie, au moins en partie, *ainsi que les rameaux:* fl. portées sur un tube plus ou moins allongé; fruit couronné par les restes des sépales et des pétales.

461. E. phyllanthus (Haw). É. à feuilles plates.

Tige dressée, articulée, à *rameaux* étalés, allongés, *aplatis comme une feuille,* verts, souvent bordés de rouge dans leur jeunesse; tube du calice très-allongé; *fl. jaunâtres.* ♃. Juillet-août.

Orangeries.

462. E. Ackermanni (Haw). É. d'Ackermann. — Phyllocactus Ackermanni (Link).

Tige offrant en même temps des rameaux anguleux, comme les Cierges, *et des rameaux aplatis;* étamines à filets rouges et à anthères blanches; *fl.* grandes, *d'un beau rouge,* sans reflets violacés à l'intérieur. ♃. Juillet-août.

Orangeries.

463. E. speciosum (Haw). É. gracieux. — E. semperflorens (Hort.). — Phyllocactus phyllanthoides (Link).

Tige à *rameaux tous aplatis, lisses et luisants sur leurs deux faces,* surtout dans leur jeunesse; étamines blanchâtres; *fl. d'un rose foncé,* paraissant 3-4 fois par an. ♃. Mai-octobre.

Orangeries.

CXC. Opuntia (D. C.). Opontie.

Tige formée de disques comprimés, ovales, épais, à bords arrondis, articulés les uns sur les autres; aiguillons ou soies disposés symétriquement; *fruit* ovale, très-charnu, *creusé de sillons circulaires au sommet;* fleurs campanulées, s'ouvrant et se fermant plusieurs jours de suite.

464. O. VULGARIS (Mill.). O. COMMUNE. — Cactus opuntia (L.). (Vulg. *Raquette, Figuier d'Inde.*)

Tige couchée, à disques ovales, parsemés de fascicules d'aiguillons sétacés, disposés en quinconce ; étamines à filets orangés et à anthères d'un jaune pâle : *fl. jaunes*, placées sur le tranchant des articles supérieurs. ♃. Juin-août. (*V. D.*)

Orangeries. — Peut passer l'hiver dehors dans une exposition chaude.

465. O. COCCINELLIFERA (Mill.). O. A COCHENILLE.

Tige droite, élevée, à disques ovales-oblongs, presque sans épines ; étamines plus longues que les pétales, à filets d'un rouge vif et à anthères jaunâtres ; *fl. rouges*, petites, peu ouvertes. ♃. Juillet-août. (*V. D.*)

Orangeries.

47e FAMILLE. — GROSSULARIÉES.

CXCI. RIBES (L.). GROSEILLIER.

466. R. GROSSULARIA (L.). 592. — Il y en a plusieurs variétés.

467. R. NIGRUM (L.). 594. — On en cultive une variété à fruits blanchâtres, une à fruits roux, et une à feuilles laciniées.

468. R. RUBRUM (L.). 595. — On en cultive plusieurs variétés à fruits plus ou moins gros et plus ou moins acides.

469. R. SANGUINEUM (Pursh.). G. SANGUIN. (Vulg. *Groseillier à fleurs rouges.*)

Arbuste de 1-3 m., à rameaux pubescents, non épineux ; *f.* palmatilobées, à 3-5 lobes obtus, d'un beau vert et finement ridées-chagrinées en dessus, plus pâles et fortement nervées en dessous, couvertes d'une pubescence veloutée, *exhalant par le frottement une légère odeur de cassis ; calice à long tube coloré ; baies d'un violet noirâtre, recouvertes d'une poussière glauque*, insipides et peu succulentes : *fl. d'un beau rouge de sang*, quelquefois roses, rarement blanchâtres, en grappes pendantes, axillaires, pédonculées. ♄. Avril-mai. (*V. D.*)

Bosquets. — On en cultive plusieurs variétés, dont une à fleurs blanchâtres, et une à fleurs roses, semi-doubles.

470. R. AUREUM (Pursh.). G. A FLEURS JAUNES. — Ribes aureum et palmatum (Bon Jardinier). — Siphocalyx aureus (Seringe).

Arbuste de 2-3 m., à rameaux divergents, gris-tomenteux dans leur jeunesse ; f. palmatilobées, à 3-5 lobes bordés de grosses dents inégales, glabres et luisantes, surtout en dessous ; *calice à long tube jaune* ; pétales purpurins et frangés au sommet ; baies noires à la maturité ; *fl. jaunes* dans leur ensemble, très-odorantes, en grappes d'abord étalées, ensuite pendantes. ♄. Avril-mai. (*V. D.*)

Bosquets.

48e Famille. — SAXIFRAGÉES.

CXCII. Saxifraga (L.). Saxifrage.

471. S. umbrosa (L.). S. ombragée. (Vulg. *Mignonnette.*)

Tige de 1-3 déc., hérissée de poils glanduleux ; *f.* charnues, disposées en 1-2 rosaces, *obovales-spatulées*, bordées de grosses dents, *atténuées en un pétiolé bordé de cils laineux*, entourées d'un petit rebord cartilagineux ; calice réfléchi ; fl. blanches, marquetées de points rouges et tachées de jaune, en panicule terminale. ♃. Mai-juin.

Parterres.

472. S. granulata (L.). 603. — Cultivée à fleurs doubles.

473. S. pyramidalis (Lapeyr.). S. pyramidale. — S. cotyledon (L.).

Tige de 2-6 déc., droite, hérissée de poils glanduleux ; f. entières, *les radicales* oblongues, étalées en rosette, *bordées tout autour de dents cartilagineuses*, les caulinaires plus petites et alternes ; *calice velu-glanduleux* ; fl. blanches ou tachées de pourpre, disposées en *panicule pyramidale très-grande et très-ramifiée*. ♃. Juin-juillet.

Parterres.

474. S. crassifolia (L.). S. à feuilles épaisses. — Megasea crassifolia (Haw).

Hampe de 1-3 déc. ; *f. toutes radicales, persistantes*, épaisses, *obovales*, très-larges, glabres et luisantes ; *fl. d'un beau rose*, en grappe terminale. ♃. Mai-juin. (*V. D.*)

b. S. *cordifolia* (Hort.). F. arrondies, en cœur à la base.

Parterres.

475. S. sarmentosa (L.). S. sarmenteuse.

Tige couchée, hérissée de poils rougeâtres, ainsi que les pétioles ; *f. arrondies, en cœur à la base*, lobées-dentées sur les bords, *d'un rouge violet en dessous*, vertes, veinées de blanc et hérissées de poils blancs en dessus ; *fl. en panicule*, les 3 pétales sup. très-petits, rose tendre et blanc, tachés de jaune, les 2 inf. plus longs et entièrement blancs. ♃. Juin-juillet.

Rocailles humides des jardins.

CXCIII. Hoteia (Dne). Hotéia.

Calice à 5 segments ; corolle à 5 pétales ; *5 étamines ; 2 carpelles dans chaque fleur* ; fruit capsulaire. Plantes herbacées, à *feuilles alternes et composées.*

476. H. Japonica (Dne.). H. du Japon.

Tige de 3-6 déc., droite; f. 3 fois ternées, à folioles oblongues-lancéolées, acuminées, atténuées en coin à la base, bordées de dents de scie très-aiguës et un peu spinescentes, souvent profondément et irrégulièrement incisées-lobées d'un côté; fl. blanches, en panicule terminale. ♃. Juin-juillet.

Parterres.

CXCIV. Hydrangea (L.). Hydrangée.

Calice à limbe persistant et à 5 dents ou lobes; corolle à 5 pétales réguliers: 10 étamines: 2 styles distincts. *Arbustes à feuilles opposées* et à fleurs de deux sortes, *celles du bord stériles et munies d'un calice coloré, à lobes très-développés, en forme de pétales.*

477. H. hortensia (D. C.). H. hortensia. — Hortensia opuloides (Duh.). (Vulg. *Hortensia.*)

Arbuste de 1-3 m., à rameaux grisâtres: f. opposées, glabres, un peu épaisses, ovales-lancéolées, fortement nervées, bordées de petites dents écartées; grand calice pétaloïdal, plane, à 4-5 segments; 4-5 petits pétales en forme d'écailles; fl. roses ou bleuâtres, disposées en grosses boules, comme la Viorne boule-de-neige. ♄. Juillet-novembre. (*V. D.*)

Jardins; orangeries.

— On cultive aussi, mais moins souvent, plusieurs autres espèces du genre *Hydrangea.*

49e Famille. — OMBELLIFÈRES.

CXCV. Astrantia (L.). Radiaire.

478. A. major (L.). 612. — Souvent cultivée dans les jardins.

CXCVI. Daucus (L.). Carotte.

479. D. carota (L.). 615.

CXCVII. Athamantha (L.). Athamanthe.

480. A. Macedonica (Spreng.). A. de Macédoine.

Tige pubescente, à rameaux paniculés; f. 2-3 fois pennées, à *folioles ovales-rhomboïdales, cotonneuses*, exhalant, ainsi que les fruits, une odeur aromatique: *involucre et involucelle polyphylles*: fl. blanches, en ombelles très-nombreuses. ②. Juillet-août. (*V. D.*)

Jardins.

CXCVIII. Anthriscus (Hoffm.). Anthrisque.

481. A. cerefolium (Hoffm.). A. cerfeuil. (Vulg. *Cerfeuil cultivé.*)

Tige striée, à nœuds renflés, poilue au dessus des nœuds:

f. odorantes, 1-2 fois pennées, à folioles divisées en lobes irrégulièrement incisés-dentés; involucre à 1-3 folioles; involucelle à 2-3 folioles déjetées d'un seul côté; *fruit linéaire, lisse,* noir à la maturité, 2 fois plus long que son bec; *ombelles sessiles ou presque sessiles,* à 3-5 rayons pubescents: fl. blanches. ①. Mai-août. (*V. D.*)

Jardins potagers. — Quelquefois subspontané près des habitations.

CXCIX. ANGELICA (L.). ANGÉLIQUE.

482. A. ARCHANGELICA (L.). A. ARCHANGÉLIQUE. — Archangelica officinalis (Hoffm.).

Plante très-aromatique. Tige s'élevant à 1 m. et plus: f. 2 fois pennées, à folioles larges, ovales, inégalement dentées, l'impaire lobée; *calice à 5 dents bien marquées; involucelle unilatéral;* fl. d'un blanc verdâtre. ♃. Juillet-août. (*V. D.*)

Jardins pharmaceutiques.

CC. PASTINACA (L.). PANAIS.

483. P. SATIVA (L.). 640.

CCI. LEVISTICUM (Koch). LÉVISTIQUE.

Involucre et involucelle polyphylles; *pétales orbiculaires, non échancrés,* à pointe repliée en dedans; *fruit oblong,* comprimé, *à 5 côtes ailées, celles du bord plus largement.*

484. L. OFFICINALE (Koch). L. OFFICINAL. — Ligusticum levisticum (L.).

Tige de 1-2 m., grosse, fistuleuse, striée; f. glabres, luisantes, 2-3 fois pennées, à folioles ovales-rhomboïdales, en coin à la base, incisées-lobées au sommet; fruit à odeur désagréable; fl. jaunâtres. ♃. Juillet-août.

Jardins pharmaceutiques.

CCII. CRITHMUM (L.). CRITHME.

Involucre et involucelle polyphylles; *pétales* ovales, *entiers, à pointe repliée en dedans; *fruit* ovoïde, *à côtes saillantes, tranchantes, les latérales un peu plus larges.*

485. C. MARITIMUM (L.). C. MARITIME. (Vulg. *Perce-pierre.*)

Plante aromatique. Tige de 1-3 déc., flexueuse; f. glauques, charnues, 2-3 fois pennatiséquées, à segments lancéolés, aigus, étalés; fl. d'un blanc verdâtre. ♃. Juillet-août.

Jardins potagers et pharmaceutiques.

CCIII. Sium (L.). Berle.

486. S. sisarum (L.) B. chervis.

Plante des terrains secs. *Racine charnue, très-sucrée*; tige noueuse, cannelée, ramifiée; f. pennées, les sup. ternées, toutes à folioles ovales-lancéolées; *involucre à folioles égales*: ombelles terminales; fl. blanches. ♃. Juillet-août.

Jardins potagers.

CCIV. Bupleyrum (L.). Buplèvre.

487. B. fruticosum (L.). B. frutescent. (Vulg. *Oreille-de-lièvre*.)

Arbrisseau à tige ligneuse; f. coriaces, *persistantes*, ovales ou oblongues, d'un vert glaucescent; involucre et involucelle à folioles obtuses, réfléchies, caduques; ombelles à rayons égaux; fl. jaunes. ♄. Juillet-août. (*V. D.*)

Jardins paysagers.

CCV. Petroselinum (Hoffm.). Persil.

488. P. sativum (Hoffm.). 680 *bis*, p. 604.

CCVI. Apium (Hoffm.). Ache.

Involucre et involucelle nuls; *pétales arrondis, entiers*, à pointe roulée en dedans; fruit ovale-globuleux, à peine strié.

489. A. graveolens (L.). A. a forte odeur. (Vulg. *Céleri*.)

Plante fortement aromatique. Racine fusiforme, rameuse, prenant beaucoup de développement dans la plante cultivée; tige de 2-6 déc., dressée, très-rameuse, fistuleuse, profondément sillonnée; f. luisantes, un peu charnues, les inf. pennatiséquées, à segments cunéiformes à la base, incisés-lobés et dentés au sommet, les sup. à 3 segments plus étroits, sessiles sur leur gaîne; ombelles sessiles ou courtement pédonculées: fl. petites, blanches. ②. Juillet-septembre. (*V. D.*)

Jardins potagers.

CCVII. Coriandrum (L.). Coriandre.

490. C. sativum (L.). 682.

CCVIII. Foeniculum (Hoffm.). Fenouil.

491. F. officinale (All.). 683 *bis*, p. 605.

492. F. graveolens. F. puant. — Anethum graveolens (L.).

Plante exhalant une odeur forte et désagréable. Tige presque simple; f. plusieurs fois découpées en segments filiformes, les sup. sessiles sur une gaîne plus courte que leur limbe; grandes ombelles à 20-40 rayons; fl. jaunes. ①. Juillet-août. (*V. D.*)

Jardins pharmaceutiques.

50e Famille. — CAPRIFOLIACÉES.

CCIX. Sambucus (L.). Sureau.

493. S. nigra (L.) 690. — On cultive en outre la variété *heterophylla*, à f. les unes pennées, à folioles profondément laciniées, les autres presque entières et seulement incisées, d'autres fois réduites presque à la seule nervure médiane.

494. S. racemosa (L.). 691.

CCX. Viburnum (L.). Viorne.

495. V. tinus (L.). V. laurier-tin.

Arbuste à jeunes rameaux couverts d'une écorce verte, quelquefois un peu rougeâtre; *f. persistantes*, ovales-oblongues, *très-entières*, ciliées sur les bords et sur les nervures en dessous pendant leur jeunesse, à la fin parfaitement glabres; fruit d'un noir bleuâtre et luisant; fl. blanches ou rougeâtres en dehors, disposées en corymbes. ♄. Mars-avril. (*V. D.*)

Orangeries.

496. V. lantana (L.). 692.

497. V. opulus (L.). 693.

498. V. pyrifolium (Poir.). V. a feuilles de poirier.

Arbrisseau à *f. caduques, glabres, ovales, à peine denticulées*, assez semblables à celles du Poirier; fruit ovale-oblong, noir à la maturité; fl. blanches, en corymbes très-courtement pédonculés. ♄. Juin.

Jardins paysagers.

CCXI. Symphoricarpos (Dill.). Symphorine.

Calice à 5 petites dents; *corolle* en grelot, *campanulée*, *régulière, à 5 lobes, velue-laineuse en dedans*; 5 étamines; 1 *style filiforme, à stigmate capité;* baies pulpeuses. Arbrisseaux.

499. S. racemosa (Michx.). S. a grappes.

Arbrisseau à rameaux blanchâtres; f. obovales, très-entières, glabres, vertes en dessus, d'un glauque blanchâtre en dessous; *baies d'un beau blanc d'ivoire*, de la grosseur d'une cerise; *fl.* roses, *en grappes terminales*. ♄. Juillet. (*V. D.*)

Jardins.

500. S. parviflora (Desf.). S. a petites fleurs. — S. vulgaris (Michx.).

Arbrisseau à rameaux blanchâtres; f. ovales ou obovales, entières, blanchâtres en dessous; *baies d'un rouge cinabr.*

agglomérées; *fl.* petites, d'un rose pâle, *ramassées en petites grappes axillaires très-serrées.* ♄. Juillet.

Jardins.

CCXII. LONICERA (L.). CHÈVRE-FEUILLE.

* *Tiges grimpantes.*

501. L. CAPRIFOLIUM (L.). 694.

502. L. ETRUSCA (Santi). 695.

503. L. PERICLYMENUM (L.). 696.

504. L. IMPLEXA (Ait.). C. ENTRELACÉ. — L. Balearica (Viv.).

Tige glabre, même sur les jeunes rameaux ; *f. persistantes,* très-glabres, glauques en dessous, *les sup. soudées entre elles à la base,* les autres sessiles ; corolle à 2 lèvres bien marquées ; *fl.* d'un blanc jaunâtre en dedans, *rougeâtres en dehors, disposées en capitule terminal, sessile,* pauciflore. ♄. Mai-juin.

Bosquets.

505. L. FLEXUOSA (Hort.). C. A RAMEAUX FLEXUEUX.

Tige à *jeunes rameaux pubescents ; f. caduques, toutes libres à la base,* ovales-oblongues, ciliées, à nervures rougeâtres et très-prononcées en dessous ; corolle à 2 lèvres et à tube allongé, grêle, pubescent en dehors ; *fl.* à suave odeur, d'abord blanches, puis jaunes en dedans, rouges extérieurement, *géminées au sommet de petits rameaux axillaires.* ♄. Mai-juin.

Bosquets.

506. L. COCCINEA (Pers.). C. ÉCARLATE. — L. sempervirens (L.).

F. persistantes, d'un glauque blanchâtre en dessous, *les sup. soudées entre elles à la base ; corolle* en entonnoir allongé, *presque régulière : fl.* inodores, rouges en dehors, jaunes en dedans, *verticillées.* ♄. Mai-juin.

Bosquets.

** *Tiges se soutenant d'elles-mêmes.*

507. L. TATARICA (L.). C. DE TARTARIE. — Chamæcerasus Tatarica (Hort.).

Arbrisseau à rameaux dressés ; f. d'un vert glaucescent, glabres, ovales-oblongues, très-entières ; *corolle* à tube bien prononcé, bossué à la base et *à 2 lèvres parfaitement distinctes ; baie rouge* à la maturité ; *fl. à segments d'un beau rouge au milieu, liserés de blanc sur les bords.* ♄. Avril-mai.

Bosquets.

508. L. ALPIGENA (L.). 700.

CCXIII. WEIGELIA (Pers.). WEIGÉLIE.

Calice à 2 lèvres, la supérieure à 3 divisions, l'inférieure à 2 ; *corolle campanulée,* à 5 segments obtus, inégaux ; *capsule*

oblongue, aiguë, *non couronnée par les dents du calice.* Arbustes.

509. W. ROSEA (Lindl.). W. A FLEURS ROSES.

Arbuste à écorce grisâtre, ayant le port du *Philadelphus coronarius;* rameaux munis de deux lignes de poils parallèles ; f. opposées, courtement pétiolées, oblongues-lancéolées, acuminées, dentées en scie ; fl. d'un blanc rosé en dedans, d'un rose plus foncé en dehors, naissant 3-4 ensemble à l'aisselle des feuilles et à l'extrémité des rameaux. ♄. Mai-juin. (*V. D.*)

Bosquets.

51e FAMILLE. — HÉDÉRACÉES.

CCXIV. HEDERA (Tournef.). LIERRE.

510. H. HELIX (L.). 701. — On cultive deux variétés principales : une sous le nom de *Lierre d'Irlande*, à feuilles plus grandes et d'un plus bel effet, et une autre à feuilles panachées.

CCXV. AUCUBA (L.). AUCUBA.

Périanthe unique, à 4 segments ; 1 seul style ; *fl. dioques.* Arbustes à *feuilles opposées et persistantes.*

511. A. JAPONICA (L.). A. DU JAPON.

Arbuste très-rameux ; f. pétiolées, d'un vert brillant et marbré de taches jaunes, ovales-oblongues, bordées dans leur moitié sup. de dents écartées ; fruit velu ; petites fl. d'un brun marron, en grappes accompagnées de bractées. ♄. Avril.

Jardins paysagers. — On ne cultive pas l'individu à étamines.

52e FAMILLE. — RUBIACÉES.

CCXVI. CRUCIANELLA (L.). CRUCIANELLE.

512. C. STYLOSA (Trin.). C. A STYLE ALLONGÉ.

Plante exhalant au loin une forte odeur autour d'elle quand elle est sur pied (1). Tiges couchées, très-rameuses, à nœuds blanchâtres et un peu renflés, hérissées sur les angles ; f. oblongues-lancéolées, mucronées, atténuées à la base, bordées de cils rudes, verticillées par 8-10 ; *corolle tubuleuse, à tube très-long*, à limbe divisé en 5 segments étalés ; 5 étamines à anthères presque sessiles à la gorge de la corolle ; style coloré, longuement saillant ; *fl. roses*, munies de brac-

(1) Dès qu'on la coupe et qu'on la prend à la main, l'odeur disparaît.

tées, *disposées en têtes terminales*, accompagnées à la base d'un verticille de feuilles servant d'involucre. ♃. Mai-août.

Parterres.

CCXVII. Bouvardia (D. C.). Bouvarde.

Calice à 4 segments profonds, lancéolés; *corolle à long tube*, divisé au sommet en 4 lobes, *muni intérieurement d'un anneau de poils* placé au dessous de son milieu; 4 anthères presque sessiles, placées dans le tube de la corolle; 1 ovaire: 1 style. *Arbustes* peu élevés.

513. B. Jacquini (D. C.). B. de Jacquin. — Houstonia coccinea (Andr.).

Arbuste à rameaux grisâtres; f. oblongues-lancéolées, courtement pétiolées, verticillées 3 à 3, un peu épaisses, vertes en dessus, grisâtres et finement pubescentes en dessous; corolle à tube velu en dehors; style filiforme, à stigmate rougeâtre; fl. ordinairement rouges, rarement blanches, en têtes terminales. ♄. Août-septembre.

Pleine terre l'été; serres tempérées l'hiver.

CCXVIII. Rubia (L.). Garance.

514. R. tinctorum (L.). 711.

53e Famille. — VALÉRIANÉES.

CCXIX. Centranthus (D. C.). Centranthe.

515. C. latifolius (Dufr.). C. a larges feuilles. — C. ruber (D. C.).

Plante glabre et glauque. Tige de 3-5 déc., simple ou rameuse; *f. ovales-lancéolées*, ordinairement très-entières, rarement denticulées; *éperon de la corolle une fois plus long que l'ovaire*; fl. d'un rouge plus ou moins vif, rarement blanches, en corymbe. ♃. Mai-août. (*V. D.*)

Jardins.

516. C. macrosiphon (Boiss.) C. a gros éperon.

Plante glabre et glaucescente. Tige de 2-5 déc., ascendante, fistuleuse; f. un peu charnues, *les radicales* ovales, atténuées en pétiole épais, *bordées de grosses dents obtuses*, *les sup.* lancéolées, sessiles, *profondément incisées-pennatifides à la base*; corolle à *éperon* 3-4 *fois plus court que le fruit*; fl. d'un rouge vif, disposées en corymbes serrés qui s'allongent en grappe après la floraison. ①. Juillet-août.

Parterres.

517. C. angustifolius (L.). 738.

CCXX. VALERIANELLA (Tournef.). VALÉRIANELLE.

518. V. CORONATA (D. C.). 710. — Cultivée sous le nom de *Mâche d'Italie*.

519. V. OLITORIA (Pollich.). 713.

CCXXI. VALERIANA (L.). VALÉRIANE.

520. V. PHU (L.). V. PHU.

Racine très-odorante; *tige* de 6-12 déc., *non cannelée*, fistuleuse; *f. radicales ovales-oblongues, entières ou incisées*, longuement atténuées en pétiole, *les caulinaires* pennées ou pennatiséquées, *à* 5-7 *segments* très-entiers; fl. blanches ou rosées, en corymbe terminal. ♃. Mai-juin.

Jardins.

54e FAMILLE. — DIPSACÉES.

CCXXII. DIPSACUS (L.). CARDÈRE.

521. D. FULLONUM (Mill.). C. DES FOULONS.

Tige de 8-15 déc., droite, raide, anguleuse, hérissée d'aiguillons courts; f. oblongues, sessiles, les radicales à bords lisses ou finement ciliés, *les caulinaires toujours entières*, largement connées-perfoliées, presque entièrement dépourvues d'aiguillons en dessous, même sur la côte médiane; *folioles de l'involucre* étalées, non aiguillonnées, *plus courtes que le capitule*; *paillettes du réceptacle terminées par une pointe recourbée*; fl. lilas ou blanchâtres, disposées en gros capitules cylindracés. ②. Juillet-août. (*V. D.*)

Cultivé en grand pour l'usage des foulons.

CCXXIII. SCABIOSA (L.). SCABIEUSE.

522. S. ATROPURPUREA (L.). S. POURPRE NOIR. (Vulg. *Veuve*.)

Tige de 3-12 déc., très-rameuse, à rameaux étalés; f. inf. oblongues-spatulées, dentées ou incisées, *les caulinaires pennatiséquées*, à segments très-variables, le terminal plus grand; *base du calice extérieur arrondie et plissée*; calice intérieur à 5 soies noires, très-allongées; corolle à 5 segments, les extérieurs rayonnants; fl. d'un pourpre noir, quelquefois blanches, roses ou panachées. ① ou ②. Mai-septembre. (*V. D.*)

Jardins.

CCXXIV. MORINA (L.). MORINE.

Involucelle monophylle, bordé de dents épineuses; calice à limbe foliacé, bifide, à divisions oblongues, entières ou bifides; *corolle à tube grêle, allongé, arqué*, et à limbe partagé en 5 lobes inégaux; capsule couronnée par les lobes du calice.

et entourée par l'involucelle. Plantes herbacées, à *fleurs verticillées.*

523. M. LONGIFOLIA (Wall.). M. A LONGUES FEUILLES.

Tige de 6-10 déc., droite, ferme : f. un peu charnues, allongées, oblongues-lancéolées, atténuées en pétiole, découpées et comme frisées sur les bords en lobes sinués, bordés de dents épineuses, exhalant par le froissement une odeur analogue à celle du Céleri ; fl. d'un rose carmin ou d'un blanc rosé, verticillées, disposées en longs épis terminaux. ♃. Juin-juillet.

Parterres.

55e FAMILLE. — COMPOSÉES.

Ire TRIBU : CYNAROCÉPHALES.

CCXXV. CYNARA (Vaill.). ARTICHAUT.

Très-gros involucre à folioles imbriquées, se terminant en épine ou échancrées au sommet, avec une pointe dans l'échancrure : *réceptacle charnu, hérissé de soies ; aigrettes plumeuses.* Plantes herbacées, à *fleurs bleues.*

524. C. SCOLYMUS (L.). A. ORDINAIRE.

Tige grosse, ferme, élevée, anguleuse-cannelée ; f. à lobes peu ou point épineux, les inf. pennatipartites, les sup. pennatifides, sinuées ou entières ; *involucre à écailles* obtuses, *échancrées au sommet et munies d'une petite pointe dans l'échancrure ;* fl. bleues. ♃. Août-septembre. (*V. D.*)

Jardins potagers.

525. C. CARDUNCELLUS (L.). A. CARDON.

Tige grosse, anguleuse, cannelée ; f. toutes pennatipartites, à divisions ordinairement épineuses ; pétioles épais, succulents ; *involucre à écailles terminées par une épine aiguë ;* fl. bleues. ②. Août-septembre. (*V. D.*)

Jardins potagers.

CCXXVI. CENTAUREA (L.). CENTAURÉE.

526. C. MONTANA (L.). 787.

527. C. CYANUS (L.). 789.

CCXXVII. CNICUS (Vaill.). CNIQUE.

Involucre à *écailles* imbriquées, *terminées par une longue épine pennatifide, les extérieures larges et foliacées ;* fleurons de la circonférence étroits et stériles : *graines cylindriques, marquées de côtes fines, surmontées d'un rebord membraneux*

et d'une aigrette de soies raides, *finement denticulées, disposées sur 2 rangs très-inégaux;* réceptacle garni de soies. Plantes herbacées, à *feuilles épineuses.*

528. C. BENEDICTUS (L., ed. 1). C. BÉNI. — Centaurea benedicta (L., ed. 2). (Vulg. *Chardon béni.*)

Tige de 2-4 déc., dressée, anguleuse, laineuse, très-ramifiée; f. pubescentes, d'un vert pâle, à nervures blanches, sinuées-pennatifides, à lobes terminés par une petite épine; involucre enveloppé d'une espèce de laine blanchâtre; fl. jaunes. ①. Mai-juillet. (*V. D.*)

Jardins.

CCXXVIII. SYLIBUM (Vaill.). SYLIBE.

529. S. MARIANUM (Gærtn.). 807.

CCXXIX. CARTHAMUS (L.). CARTHAME.

Involucre à écailles imbriquées, *les extérieures foliacées et épineuses; fleurons* nombreux, *tous fertiles et égaux; graines toutes sans rebord et sans aigrette;* réceptacle garni de paillettes en forme de soies. Plantes herbacées, à feuilles épineuses.

530. C. TINCTORIUS (L.). C. DES TEINTURIERS. (Vulg. *Safran bâtard.*)

Tige très-glabre, à rameaux disposés en corymbe; f. sessiles, ovales-lancéolées, entières, à dents légèrement épineuses; fl. d'un jaune safrané. ①. Juillet-août. (*V. D.*)

Jardins.

CCXXX. XÉRANTHEMUM (L.). IMMORTELLE.

531. X. ANNUUM (L.). I. ANNUELLE.

Plante couverte d'une pubescence grisâtre et très-courte. Tige de 3-6 déc., droite, rameuse; f. oblongues, entières, sessiles; *involucre hémisphérique, à écailles glabres,* les extérieures ovales, mucronulées, scarieuses-blanchâtres, marquées d'une ligne rousse au milieu, *les intérieures rayonnantes,* oblongues, d'un beau rose, surtout en dedans, quelquefois blanches; fleurons blanchâtres, les extérieurs se changeant quelquefois en écailles roses; fl. longuement pédonculées, à pédoncules tomenteux. ①. Août-septembre.

Jardins.

CCXXXI. ECHINOPS (L.). BOULETTE.

532. E. RITRO (L.). 815.

533. E. SPHÆROCEPHALUS (L.). B. A TÊTES ARRONDIES.

Tige de 1-2 m., ferme, rameuse, couverte d'un fin duvet; *f.* vertes et *un peu rudes en dessus,* blanches ou grises-cotonneuses en dessous, lobées-pennatifides, à lobes ciliés-épineux;

involucre à écailles pubescentes-glanduleuses; fl. d'un bleu pâle, quelquefois blanchâtres, en grosses têtes globuleuses et épineuses. ♃. Juillet-août. (*V. D.*)

IIe Tribu : CORYMBIFÈRES.

Ire Sous-Tribu. — *Fleurs flosculeuses, très-rarement radiées.*

CCXXXII. Helichrysum (D. C.). Hélichryse.

534. H. bracteatum (Wild.). H. a bractées.

Tige herbacée, rameuse: f. oblongues-lancéolées; *involucre* d'un jaune d'or ou d'un blanc argenté, *à écailles intérieures allongées et étalées*, souvent muni à sa base de 1-3 bractées; fl. en capitules terminaux, à fleurons jaunâtres, exhalant par le froissement une assez forte odeur. ①. Juillet-août. (*V. D.*)

Jardins.

535. H. Orientale (Tournef.). H. d'Orient. (Vulg. *Immortelle jaune.*)

Plante couverte d'un duvet blanc-cotonneux. *Tige sous-ligneuse à la base*; f. linéaires, persistantes; involucre à écailles d'un jaune brillant; fl. en *capitules* nombreux, *portés sur des pédoncules allongés, disposés en corymbe rameux.* ♃. Juillet-août.

Jardins.

CCXXXIII. Eupatorium (Tournef.). Eupatoire.

536. E. purpureum (L.). E. pourpre.

Tige de 7-10 déc., lisse, glaucescente, souvent rougeâtre et tachetée de brun; *f. verticillées par 4-5,* ovales-lancéolées, dentées en scie, rugueuses, veinées, un peu rudes; *involucre* oblong, *formé d'écailles imbriquées sur plusieurs rangs*; graines à 5 angles, à peine pubescentes; *fl. purpurines,* disposées en corymbe. ♃. Septembre-octobre.

Jardins.

537. E. glechonophyllum (Less.). E. a feuilles de pouliot.

Tige de 8-12 déc., sous-frutescente à la base, couverte au sommet, ainsi que les pétioles et les pédoncules, d'une très-fine poussière; *f. opposées,* pétiolées, ovales-lancéolées, acuminées, dentées, presque glabres; *involucre à écailles* linéaires, *disposées sur 1-2 rangs, non imbriquées; capitules renfermant chacun environ 30 fleurs*; graines anguleuses, un peu rudes; *fl. blanches ou rosées,* en corymbe. ♃. Hiver.

Orangeries.

538. E. AGERATOIDES (L.). E. A FEUILLES DE CÉLESTINE.

Tige glabre, cylindrique, élevée ; *f.* glabres, *opposées*, longuement pétiolées, largement ovales, acuminées, bordées de dents de scie grosses et inégales ; *involucre à écailles* linéaires, *égales, disposées sur 1-2 rangs ; capitules renfermant chacun environ 20 fleurs* ; graines anguleuses, glabres ; *fl. blanches*, en corymbe composé. ♃. Septembre-octobre.

Jardins.

CCXXXIV. CACALIA (L.). CACALIE.

539. C. SAGITTATA (Wahl.). C. A FEUILLES HASTÉES.— Emilia sagittata (D. C.).

Plante glabre et glauque. Tige peu élevée, peu rameuse ; *f.* oblongues-lancéolées, *hastées et amplexicaules à la base*, entières ou un peu dentées ; *fl. d'un rouge orangé*, terminales, peu nombreuses. ①. Juillet-septembre.

Jardins.

CCXXXV. TUSSILAGO (L.). TUSSILAGE.

540. T. FRAGRANS (Vill.). T. ODORANT. — Nardosmia fragrans (D. C.). (Vulg. *Héliotrope d'hiver.*)

Hampe de 1-2 déc., *multiflore*, munie d'écailles quelquefois changées en feuilles réniformes ; f. radicales réniformes, en cœur, denticulées, tomenteuses en dessous, ne paraissant qu'après les fleurs ; *fl. radiées*, d'un blanc purpurin, *disposées en thyrse*, exhalant une suave odeur de vanille. ♃. Décembre-janvier. (*V. D.*)

Jardins.

CCXXXVI. CHRYSOCOMA (L.). CHRYSOCOME.

541. C. LINOSYRIS (L.). 837.

542. C. COMA-AUREA (L.). C. DORÉE.

Arbuste de 6-7 déc. ; *f. persistantes*, linéaires, éparses, dressées, étalées ou un peu recourbées ; fl. d'un jaune doré, disposées en corymbe. ♄. Tout l'été.

Jardins.

CCXXXVII. COELESTINA (Cass.). CÉLESTINE.

Involucre à écailles linéaires, imbriquées ; *graines terminées par 3-4 petites lanières membraneuses*, blanchâtres ; *réceptacle sans paillettes*. Plantes herbacées, à *feuilles opposées*.

543. C. CÆRULEA (Cass.). C. BLEUE. — Ageratum cæruleum (L.).

Tige de 4-8 déc., cylindrique, hérissée de poils blancs ; f. pétiolées, velues, surtout en dessous, ovales, en cœur dont la base est atténuée sur le pétiole, bordées de grosses dents arrondies ; *graines terminées par 3-4 petites lanières obtuses*

fl. d'un bleu très-pâle, un peu lilacé, presque gris de lin, *à peu près inodores.* ♃. Juillet-août.

Parterres. — C'est à tort que *le Bon Jardinier* indique cette plante comme annuelle; elle est parfaitement vivace quand on la rentre l'hiver.

544. C. AZUREA (Hort.). C. AZURÉE. — Ageratum cœlestinum (L.).

Tige de 6-10 déc., droite, rameuse, pubescente-glanduleuse; f. velues, ovales, en cœur dont la base est atténuée sur le pétiole, bordées de grosses dents arrondies; *graines terminées par 3-4 petites lanières, dont 2 plus longues et aiguës; fl. d'un joli bleu de ciel,* en corymbes terminaux, *exhalant une odeur légère et un peu désagréable.* ♃. Septembre.

Jardins.

CCXXXVIII. TANACETUM (L.). TANAISIE.

545. T. VULGARE (L.). 838.

CCXXXIX. BALSAMITA (Vaill.). BALSAMITE.

546. B. MAJOR (Dod.). B. ÉLEVÉE. — Pyrethrum tanacetum (D. C.). (Vulg. *Menthe-coq.*)

Plante exhalant, quand on la froisse, une suave odeur. Tige de 6-10 déc., rameuse, d'un blanc grisâtre, ainsi que les feuilles; *f. ovales-oblongues,* à dents obtuses, *les inf. pétiolées,* les sup. sessiles et auriculées à la base; *fl.* jaunes, *nombreuses,* en corymbe terminal. ♃. Juillet-août. (*V. D.*)

Jardins pharmaceutiques.

CCXL. ATHANASIA (L.). ATHANASIE.

Involucre imbriqué: *graines surmontées de paillettes: réceptacle nu.* Plantes herbacées.

547. A. ANNUA (L.). A. ANNUELLE. — Lonas inodora (Gærtn.).

Tige très-rameuse; f. inf. pennatifides, à divisions entières, les sup. trifides ou même très-entières; fl. jaunes, persistantes, en corymbes serrés. ①. Juillet-septembre.

Parterres.

CCXLI. SANTOLINA (L.). SANTOLINE.

Involucre hémisphérique, à écailles imbriquées; *graines nues au sommet; réceptacle muni de paillettes.*

548. S. CHAMÆCYPARISSUS (L.). S. PETIT CYPRÈS. (Vulg. *Garde-robe.*)

Plante fortement aromatique. Tige de 2-6 déc., sous-ligneuse à la base, à rameaux tomenteux; f. blanchâtres, linéaires, à 4 côtes dentelées, disposées sur 4-6 rangs; fl. jaunes, pédonculées, solitaires sur chaque rameau. ♄. Juillet-août. (*V. D.*)

Jardins.

CCXLII. Artemisia (L.). Armoise.

549. A. absinthium (L.). 840.

550. A. abrotanum (L.). A. aurone. (Vulg. *Citronnelle.*)

Plante exhalant une forte odeur de citron. *Tige sous-ligneuse;* f. d'un vert blanchâtre, 1-2 fois pennatiséquées, à segments linéaires; involucre hémisphérique, pubescent; *réceptacle nu;* fl. jaunâtres, en grappes terminales. ♃. Août-septembre. (*V. D.*)

Jardins.

551. A. dracunculus (L.). A. estragon.

Plante glabre, verte, à saveur piquante et à odeur aromatique. Tige herbacée; *f. vertes, entières, lancéolées,* atténuées aux deux extrémités; réceptacle nu; fl. verdâtres, pédonculées, en grappes terminales. ♃. Juillet-août. (*V. D.*)

Jardins potagers.

IIe Sous-Tribu. — *Fleurs radiées.*

1re Section. — *Graines à aigrette poilue.*

CCXLIII. Erigeron (L.). Vergerette.

552. E. glabellum (Nutt.). V. glabre.

Tige de 3-5 déc., ordinairement glabre ou presque glabre; f. radicales spatulées, les caulinaires lancéolées, entières, ciliées sur les bords, un peu auriculées à la base; fleurons jaunes; *demi-fleurons d'un lilas tendre, étalés;* fl. portées sur des *rameaux* dressés, *disposés en corymbe serré.* ♃. Tout l'été.

b. E. *hirsutum.* Tige et f. velues; capitules pendants avant la floraison.

Jardins.

553. E. speciosum (D. C.). V. gracieuse. — Stenactis speciosa (Lindl.).

Tiges de 5-7 déc., nombreuses, *velues;* f. radicales obtuses, les caulinaires ovales-oblongues, lancéolées, demi-amplexicaules, entières, ciliées; fleurons jaunes; *demi-fleurons d'un rose tendre;* fl. nombreuses, disposées en panicule lâche. ♃. Eté.

Jardins.

CCXLIV. Solidago (L.). Solidage.

554. S. glabra (Desf.). 854.

CCXLV. Aster (L.). Astère.

555. A. alpinus (L.). 855. — Cultivée en bordures.

556. A. amellus (L.). 856. — Jardins.

557. A. SEROTINUS (Wild.). 857.

558. A. NOVÆ-ANGLIÆ (Ait.). A. DE LA NOUVELLE-ANGLETERRE.

Tige velue-hérissée; *f.* oblongues-lancéolées, très-entières, *amplexicaules*, pubescentes surtout en dessous, très-rapprochées les unes des autres; demi-fleurons d'un bleu violacé; fl. rapprochées en *corymbe serré* au sommet de chaque rameau. ♃. Août-septembre.

Jardins, d'où il s'échappe quelquefois.

559. A. PUNICEUS (L.). A. ROSE.

Tige de 1-2 m., *hérissée de poils blancs*, rougeâtre dans le haut; *f.* oblongues-lancéolées, velues-pubescentes, molles, un peu rudes, *embrassant la tige par 2 oreillettes arrondies*; involucre à écailles linéaires, les inf. étalées, les moyennes un peu arquées; étamines saillantes; *demi-fleurons d'un rose violacé plus ou moins vif;* fl. grandes, en *panicule pyramidale*, allongée, peu serrée. ♃. Août-septembre.

Jardins.

560. A. GRANDIFLORUS (L.). A. A GRANDES FLEURS.

Tiges de 6-8 déc., raides, *hispides*, venant par touffes; *f.* lancéolées, mucronées, *très-entières*, *hispides*, réfléchies; graines hérissées; *demi-fleurons violets ou bleu pourpre*; *fl.* grandes, à odeur de citron, *disposées en grappes*. ♃. Octobre-novembre.

Jardins.

561. A. BRUMALIS (Nees). A. D'HIVER.

Plante glabre ou presque glabre. Tige de 6-12 déc., très-feuillée: *f.* lancéolées-acuminées, *trinervées*, rudes sur les bords, *embrassant la tige par 2 oreillettes arrondies*, les inf. bordées de quelques dents vers leur milieu; demi-fleurons violets ou blancs; fl. formant par leur réunion une *grappe pyramidale oblongue*, *très-feuillée*. ♃. Août-septembre.

Jardins, d'où il s'échappe quelquefois.

562. A. SALIGNUS (Wild.). A. A FEUILLES DE SAULE.

Plante presque glabre. Tige de 6-12 déc., feuillée, rameuse: *f.* linéaires-lancéolées, acuminées, *à une seule nervure*, rudes sur les bords, *les caulinaires inf. non embrassantes*, bordées de quelques dents vers leur milieu; demi-fleurons blancs, à la fin lilas; fl. en corymbe au sommet de chaque rameau, et formant par leur réunion une *panicule large* et composée. ♃. Août-septembre.

Jardins.

563. A. MULTIFLORUS (Wild.). A. MULTIFLORE. — A. ericoides (Mich.).

Tige de 6-10 déc., *glabre ou finement pubescente*, très-

rameuse; *f.* linéaires, très-courtes; *fl. petites, très-nombreuses, à rayons blancs* et à disque jaune. ♃. Août-septembre.

Jardins.

563 *bis*. A. PRÆCOX (Wild.). A. PRÉCOCE.

Tige de 1-4 déc., ascendante, anguleuse, *pubescente*; *f.* glabres, très-finement ciliées, oblongues, *sessiles, les radicales ovales et pétiolées*; involucre à écailles lancéolées, vertes ou purpurines au sommet, presque égales; graines pubescentes; *demi-fleurons violets*; *fl. en panicule feuillée*, beaucoup plus précoces que dans les autres espèces. ♃. Juin-juillet.

Bordures.

564. A. DIFFUSUS (Ait.). A. A RAMEAUX ÉTALÉS.

Tige de 6-10 déc., *pubescente-hérissée*, à *rameaux* d'abord *étalés à angle droit*, à la fin *arqués et pendants* à l'extrémité; *f.* oblongues-lancéolées, très-entières, atténuées à la base, *sessiles*, devenant d'un rouge noirâtre au soleil; *fl.* petites, très-nombreuses, *à disque rouge et à rayons blanchâtres*. ♃. Août-septembre.

Jardins.

565. A. SINENSIS (L.). A. DE LA CHINE.— Callistephus Sinensis (Cass.). (Vulg. *Reine-Marguerite.*)

Tige de 1-6 déc., hispide, rameuse; *rameaux uniflores*; f. un peu épaisses, les inf. pétiolées, ovales, bordées de grosses dents inégales, les sup. sessiles, lancéolées-acuminées, entières; *involucre à écailles ciliées, foliacées*; fl. très-grandes, de couleurs très-variées. ①. Eté. (*V. D.*)

Jardins.

CCXLVI. SENECIO (L.). SENEÇON.

566. S. ELEGANS (L.). S. ÉLÉGANT.

Tige de 2-4 déc.; f. incisées-pennatifides, un peu épaisses; *demi-fleurons d'un rouge violet* superbe, quelquefois roses ou blancs, mais *jamais jaunes*; fl. en corymbe terminal. ②. Eté. (*V. D.*)

Parterres.

CCXLVII. CINERARIA (L.). CINÉRAIRE.

Involucre à folioles égales, disposées sur 1 seul rang; réceptacle nu; aigrette formée de poils simples; fleurs radiées.

567. C. MARITIMA (L.). C. MARITIME. — Senecio cineraria (D. C.).

Plante blanche-tomenteuse. *Tige* de 3-6 déc., *sous-ligneuse à la base*; *f. pennatipartites*, à partitions obtuses,

ordinairement bi ou trifides; *fl. jaunes,* en corymbe paniculé. ♃. Juin-juillet.

Jardins.

568. C. CRUENTA (L'Hérit.). C. POURPRÉE. — Senecio cruentus (D. C.).

Tige rougeâtre, hérissée de poils blanchâtres; *f. arrondies, en cœur à la base, bordées de grosses dents,* vertes en dessus, couvertes en dessous d'un duvet d'un pourpre violacé, à pétioles hérissés, diminuant de longueur à mesure qu'on se rapproche du sommet de la plante; fl. en corymbe, ordinairement à disque d'un pourpre foncé et à rayons d'un pourpre clair. ♃. Mars-mai. (*V. D.*)

Orangeries. — On a obtenu par la culture un grand nombre de variétés à fleurs blanches, pourpres, violettes, roses, carminées, lilas, bleues ou bigarrées.

569. C. AMELLOIDES (L.). C. A FLEURS BLEUES. — Agathæa amelloides (D. C.).

Tige ferme, rameuse, pubescente; *f.* d'un vert sombre, fermes et épaisses, *spatulées ou ovales-elliptiques,* atténuées en pétiole, bordées de petites dents rudes; fl. longuement pédonculées, à disque jaune et à rayons d'un bleu de ciel pâle (gris de lin). ♃. Presque toute l'année.

Orangeries; appartements.

CCXLVIII. DORONICUM (L.). DORONIC.

570. D. PARDALIANCHES (L.). 875.

571. D. CAUCASICUM (Bieb.). D. DU CAUCASE.

Plante entièrement glabre. Tiges peu élevées, venant par touffes serrées; f. très-lisses, d'un beau vert, ovales, en cœur, dentées; fl. très-nombreuses, d'un jaune vif et brillant. ♃. Avril-mai.

Parterres.

CCXLIX. INULA (L.). INULE.

572. I. HELENIUM (L.). I. AULNÉE. — Corvisartia helenium (Mérat).

Racine charnue et aromatique; tige de 1-2 m., droite, forte, rameuse; f. très-grandes, épaisses, ovales ou elliptiques-lancéolées, dentées, vertes et un peu rudes en dessus, blanches-tomenteuses en dessous, les inf. pétiolées, les sup. amplexicaules; *involucre à écailles extérieures ovales-lancéolées, larges, foliacées; graines quadrangulaires, tronquées au sommet;* fl. d'un beau jaune, grandes, solitaires au sommet des rameaux. ♃. Juillet-septembre. (*V. D.*)

Jardins.

2e Section. — *Graines sans aigrette poilue.*

CCL. BELLIS (L.). PAQUERETTE.

573. B. PERENNIS (L.). 886.

CCLI. Chrysanthemum (L.). Chrysanthème.

574. C. coronarium (L.). C. des couronnes. — Pinardia coronaria (Less.).

Tige de 4-8 déc., droite, rameuse; *f.* d'un vert clair, 2 *fois pennatipartites*, à partitions élargies vers le sommet, incisées-dentées, à dents mucronées; *demi-fleurons d'un jaune pâle*, rarement blancs; *fl.* axillaires et terminales, *exhalant une odeur fade et désagréable.* ♃. Juin-septembre. (*V. D.*)

Jardins.

575. C. parthenium (Pers.). 890.

576. C. frutescens (L.). C. frutescent.

Arbrissseau de 7-12 déc., ordinairement glabre; f. vertes, un peu charnues, pennatipartites, à partitions peu nombreuses, linéaires, les sup. dentées, linéaires, très-entières ou trifides; *graines des demi-rayons bordées d'une aile étroite;* fl. nombreuses, à rayons blancs et à disque jaune. ♄. Tout l'été.

Orangeries l'hiver; pleine terre au printemps.

577. C. Sinense (L.). C. de la Chine. — Pyrethrum Sinense (D. C.). — Anthemis grandiflora (L.). (Vulg. *Renonculier*.)

Tige de 6-16 déc., anguleuse, pubescente, dure et presque *sous-ligneuse à la base; f.* un peu épaisses, pubescentes surtout en dessous, *profondément lobées, presque pennatifides,* à lobes obtus, dentés; involucre à écailles membraneuses sur les bords et au sommet, surtout les intérieures; *demi-fleurons beaucoup plus longs que l'involucre,* offrant les couleurs les plus variées; *fl.* en corymbe ou panicule, *exhalant une odeur forte et désagréable.* ♃. Octobre-décembre. (*V. D.*)

b. var. *intermedium.* Fleurs plus petites, parfaitement formées.

Jardins.

578. C. Indicum (L.). C. des Indes. (Vulg. *Chrysanthème pompon.*

Diffère du précédent 1° par sa taille moins élevée; 2° par les *demi-fleurons* très-courts, *dépassant peu l'involucre;* 3° par ses fl. plus petites, à peu près larges comme une pièce de 50 centimes: elles sont roses en dessus et rouges en dessous. ♃. Octobre-décembre.

Jardins.

CCLII. Matricaria (L.). Matricaire.

579. M. chamomilla (L.). 892.

CCLIII. Anthemis (L.). Camomille.

580. A. nobilis (L.). 897.

CCLIV. Achillæa (L.). Achillée.

581. A. ptarmica (L.). 898.

582. A. ageratum (L.). A. eupatoire. (Vulg. *Eupatoire de Mésué.*)

Plante très-aromatique. Tige de 2-3 déc., dressée, glabre ou courtement pubescente; *f. visqueuses, les caulinaires fasciculées, oblongues, dentées en scie,* atténuées en court pétiole, les radicales longuement pétiolées, incisées-dentées: *fl. jaunes,* en corymbe serré. ♃. Juillet-août.

Parterres.

583. A. Ægyptiaca (L.). A. d'Égypte.

Tige ferme, un peu cotonneuse, ainsi que les feuilles; *f. profondément pennatilobées,* à lobes décurrents, incisés-dentés; *fl. jaunes,* en corymbe serré, exhalant une odeur forte et désagréable. ♃. Août-septembre.

Parterres.

584. A. millefolium (L.). 899. — Cultivée pour ses variétés à feuilles panachées ou à fleurs roses ou rouges.

CCLV. Buphtalmum (L.). Buphtalme.

585. B. grandiflorum (L.). 901.

CCLVI. Calendula (L.). Souci.

586. C. officinalis (L.). S. officinal.

Tige rameuse, dressée; f. velues, *les inf. longuement atténuées en pétiole,* les sup. sessiles; *graines toutes courbées en anneau et creusées en nacelle; fl.* grandes, *d'un jaune orangé,* très-aromatiques. ①. Juin-octobre. (*V. D.*)

Jardins, et quelquefois subspontané près des habitations. — Cette espèce varie souvent à fleurs entièrement semi-flosculeuses, les fleurons du centre étant changés en demi-fleurons.

587. C. pluvialis (Thunb.). S. pluvial. — Dimorphoteca pluvialis (Mœnch.). — Tripteris clandestina (D. C.). (Vulg. *Hygromètre.*)

Tige faible, très-feuillée; f. lancéolées, sinuées-denticulées, les radicales atténuées en pétiole, les caulinaires sessiles, non rétrécies à la base; pédoncules filiformes; *graines droites, à 3 angles ailés,* tuberculeuses entre les ailes; *capitules penchés;* fl. à *demi-fleurons blancs en dessus, violacés en dessous,* se fermant à l'approche de la pluie. ①. Juin-septembre. (*V. D.*)

Jardins.

CCLVII. Cosmos (Cav.). Cosmos.

Involucre à 15 folioles égales, alternant sur 2 rangs, les intérieures scarieuses, les extérieures acuminées, noirâtres

et luisantes; *réceptacle garni de paillettes.* Plantes herbacées, à *feuilles opposées.*

588. C. BIPINNATUS (Cav.). C. A FEUILLES BIPENNÉES.

Tige de 1-2 m., anguleuse, rameuse, rougeâtre; f. glabres, 1-2 fois et très-profondément pennatiséquées, comme pennées, très-finement découpées en segments linéaires; fl. à disque jaune et à rayons roses, obovales, denticulés au sommet, au nombre de 8. ①. Eté.

Jardins.

CCLVIII. GAILLARDIA (D. C.). GAILLARDE.

Involucre à folioles linéaires-lancéolées, *disposées sur 2 rangs égaux; graines surmontées de* 5-6 *paillettes* aplaties à la base et finissant en pointe. Plantes herbacées.

589. G. DRUMMONDII (D. C.). G. DE DRUMMOND. — G. picta (Hort.).

Tige rameuse, velue ainsi que les feuilles; f. un peu épaisses, glauques, irrégulièrement incisées-pennatifides, laciniées ou lâchement dentées, les sup. presque entières ou un peu dentées vers le sommet; fleurons jaunes à la base, à dents rougeâtres; demi-fleurons rouges et jaunes, quelquefois bruns et jaunes, à 2-3 lobes; fl. grandes, longuement pédonculées. ♃. Juin-août.

b. G. *cyaniflora* (Hort.). Demi-fleurons changés en fleurons rayonnants ayant la même forme que ceux du Bluet.

Parterres. — On cultive des variétés dont les demi-fleurons sont presque entièrement jaunes.

CCLIX. MADIA (D. C.). MADIE.

Involucre presque globuleux, *à folioles pliées en carène, disposées sur 1 seul rang,* enveloppant les graines de la circonférence; *réceptacle* plan, nu au centre, *offrant* 1-5 *rangs de paillettes entre le disque et les rayons.* Plantes herbacées, à *feuilles inférieures opposées,* les supérieures alternes.

590. M. VISCOSA (Wild.). M. VISQUEUSE.

Plante couverte de poils visqueux, exhalant une odeur forte et désagréable. Tige de 1-2 déc., rameuse; f. oblongues, entières, semi-amplexicaules; *fl. entièrement jaunes.* ①. Eté. (*V. D.*)

Cultivée quelquefois pour ses graines oléagineuses.

591. M. ELEGANS (Lindl.). M. ÉLÉGANTE. — Madaria elegans (D. C.).

Tige de 8-10 déc., droite, à rameaux divergents, hérissée, ainsi que les feuilles, de poils glanduleux mêlés de soies non glanduleuses; f. oblongues, sessiles, amplexicaules; *demi-*

fleurons profondément trifides au sommet ; fl. jaunes, à *rayons rougeâtres à la base.* ①. Juin-juillet.

Parterres.

CCLX. Coreopsis (L.). Coréopside.

Involucre caliculé, à calicule appliqué et membraneux : *graines* comprimées, *couronnées par 2 arêtes*; réceptacle garni de paillettes. Plantes herbacées, à feuilles ordinairement opposées.

592. C. tinctoria (Nutt.). C. des teinturiers. — Calliopsis tinctoria (D. C.).

Tige de 5-10 déc., très-ramifiée ; f. 1-2 fois pennatiséquées, comme pennées, à segments linéaires, entiers ou pennatifides, les sup. entières ou tridigitées ; demi-fleurons à 3 lobes, le moyen échancré ; graines noires ; *réceptacle à paillettes caduques ;* fl. ordinairement jaunes, avec une *couronne d'un rouge brun et veloutée au centre,* disposées en panicule. ②. Juin-novembre. (*V. D.*)

Jardins — Quelquefois la couronne rouge brun envahit les demi-fleurons tout entiers; alors la fleur paraît entièrement de cette couleur.

593. C. præcox (Fr.). C. précoce.

Tige de 5-8 déc., très-rameuse ; *f.* glabres, luisantes, *les unes entières, les autres divisées; réceptacle à paillettes persistantes ;* fl. à *rayons entièrement jaunes*, disposées en panicule corymbiforme. ♃. Juin-octobre.

Jardins.

594. C. tripteris (L.). C. a feuilles triséquées.

Tige de 1-2 m., droite, ferme ; *f.* opposées, *les inf. pédalées-pennatifides, les sup. triséquées,* paraissant verticillées, parce que les segments, profonds, lancéolés et entiers, sont à peu près sessiles; fl. grandes, à rayons jaunes et à disque brun. ♃. Eté.

Jardins.

595. C. lanceolata (L.). C. a feuilles lancéolées.

Tige cylindrique, striée, parsemée de quelques poils blancs, rares, courts ; *f.* opposées, *oblongues-lancéolées, très-entières,* atténuées en un pétiole cilié à la base ; calicule à folioles vertes ; demi-fleurons cunéiformes, offrant 4 grosses dents au sommet ; *fl. d'un jaune vif,* longuement pédonculées. ♃. Juin-juillet.

Parterres.

CCLXI. Tagetes (L.). Tagète.

Involucre à folioles disposées sur 1 seul rang et soudées en-

semble; réceptacle nu; *graines surmontées de petites écailles.* Plantes herbacées.

596. T. ERECTA (L.). T. A RAMEAUX DRESSÉS. (Vulg. *Grand OEillet d'Inde.*)

Tige simple ou peu rameuse, à *rameaux dressés*; f. pennées, à folioles lancéolées, entières, à peine dentées au sommet; *pédoncules fortement renflés en massue au dessous de l'involucre*; fl. à forte odeur, à rayons entièrement jaunes, ordinairement ondulés-frisés sur les bords. ①. Juillet-octobre. (*V. D.*)

Jardins. — Souvent il devient double par les demi-fleurons, qui se changent en fleurons.

597. T. PATULA (L.). T. A RAMEAUX ÉTALÉS. (Vulg. *Petit OEillet d'Inde.*)

Tige rameuse, à *rameaux étalés*; f. pennées, à folioles dentées en scie dans toute leur longueur; *pédoncules peu renflés au sommet*; fl. à forte odeur, à rayons tantôt entièrement d'un jaune safrané, tantôt jaunes au centre et bruns sur les bords. ①. Juillet-octobre. (*V. D.*)

Jardins. — Il devient souvent double de la même manière que le précédent. — On en cultive en bordures une variété naine d'un très-bel effet.

598. T. LUCIDA (Cav.). T. LUISANT.

Tige rameuse; *f. lancéolées, simples,* finement dentées, ponctuées; *fl. à odeur agréable,* à rayons d'un beau jaune, disposées en corymbe. ♃. Août. (*V. D.*)

Jardins.

CCLXII. ZINNIA (L.). ZINNIA.

Involucre à écailles imbriquées, arrondies, bordées de noir; *réceptacle* conique, *garni de paillettes rougeâtres*; graines du centre terminées par 1-2 arêtes. Plantes herbacées, à *feuilles opposées.*

599. Z. ELEGANS (Jacq.). Z. ÉLÉGANTE.

Tige de 6-10 déc.; *f. à 3 nervures,* ovales, *en cœur à la base*, amplexicaules; involucre presque hémisphérique pendant la floraison; réceptacle s'allongeant en cône très-saillant; *graines obcordées; demi-fleurons entiers*; fl. ordinairement à disque d'un pourpre obscur et à rayons d'un rose violacé en dessus. ①. Juillet-octobre. (*V. D.*)

Jardins. — Par les semis on a obtenu des variétés à fleurs écarlates, feu, jaunes, chamois, violacées, blanches, etc.

600. Z. MULTIFLORA (L.). Z. MULTIFLORE.

Tige de 4-6 déc.; *f. à 3 nervures,* ovales-lancéolées, *non en cœur à la base;* involucre cylindrique pendant la floraison; réceptacle s'allongeant peu en cône; *graines oblongues, en-*

tières au sommet; demi-fleurons bifides; fl. ordinairement à disque jaune et à rayons d'un rouge vif en dessus. ①. Juillet-octobre. (*V. D.*)

Jardins.

CCLXIII. Dahlia (Desf.). Dahlia.

Involucre caliculé, à folioles intérieures membraneuses, à *calicule vert et réfléchi; réceptacle garni de paillettes*; graines surmontées par 2 pointes courtes. Plantes herbacées, à *feuilles opposées.*

601. D. variabilis (D. C.). D. variable.

Racine à tubercules charnus et renflés; tige de 1-2 m., grosse, rameuse, fistuleuse; f. pennées, souvent ternées, quelquefois même entières, à folioles élargies, ovales, aiguës, bordées de grosses dents de scie; pétiole commun, ailé et canaliculé; fl. grandes, nombreuses, de couleurs très-variées. ♃. Juin-novembre. (*V. D.*)

b. var. *parviflorus.* Fleurs plus petites.

Jardins.

CCLXIV. Helianthus (L.). Soleil.

Involucre à écailles irrégulièrement imbriquées, *les extérieures foliacées, étalées ou réfléchies; réceptacle muni de paillettes*; graines surmontées par des écailles caduques. Plantes herbacées, à *feuilles* simples, *opposées*, au moins les inférieures.

602. H. annuus (L.). S. annuel. (Vulg. *Tournesol.*)

Tige solitaire, grosse, élevée, ramifiée dans le haut; f. rudes, très-larges, ovales, en cœur, fortement dentées, à 3 nervures; *fl.* jaunes, *inclinées*, très-grandes, terminales. ①. Juillet-septembre. (*V. D.*)

Jardins. — On en cultive des variétés à fl. doubles et très-larges.

603. H. tuberosus (L.). S. a racine tuberculeuse. (Vulg. *Topinambour.*)

Racine à tubercules charnus; tiges nombreuses, venant par touffes; f. ovales-lancéolées, rudes, bordées de grosses dents de scie, à limbe fortement décurrent sur le pétiole, alternes au moins dans la moitié sup. de la tige; *fl.* jaunes, *dressées*, terminales et axillaires. ♃. Juillet-septembre. (*V. D.*)

Jardins.

604. H. multiflorus (L.). S. multiflore. (Vulg. *Soleil vivace.*)

Racine fibreuse; tiges nombreuses, venant par touffes, ramifiées dans le haut; f. ovales-lancéolées, rudes, bordées de grosses dents, à limbe non décurrent sur le pétiole; *fl.* jaunes, *dressées*, nombreuses. ♃. Juillet-septembre. (*V. D.*)

Jardins.

CCLXV. Rudbeckia (L.). Rudbeckia.

Involucre à écailles foliacées, disposées sur 2 rangs ; réceptacle garni de paillettes colorées ; graines quadrangulaires, en pyramide renversée, tantôt nues, tantôt couronnées d'une aigrette très-courte, inégalement dentée. Plantes herbacées, à *disque noir* et à rayons diversement colorés.

605. R. purpurea (L.). R. a fleurs rouges.— Echinacea purpurea (Mœnch).

Tige ferme, assez élevée ; f. opposées et alternes, *les radicales ovales*, longuement pétiolées, à limbe plus ou moins décurrent sur le pétiole, *les sup. lancéolées* ; fleurons d'un pourpre-noir, accompagnés de paillettes terminées par une pointe piquante, de couleur acajou ; *demi-fleurons d'un pourpre rose*, très-longs, pendants ; fl. grandes, solitaires. ♃. Juillet-août.

Jardins.

606. R. speciosa (Schrad.). R. élégant.

Tige de 5-7 déc., venant par touffes ; f. radicales longuement pétiolées, elliptiques, fortement nervées, les caulinaires beaucoup plus étroites et plus allongées, parfois incisées, sessiles ou à court pétiole ; fleurons d'un pourpre noir ; *demi-fleurons d'un jaune safrané* ; fl. grandes, terminales. ♃. Juillet-août.

Jardins.

607. R. Drummondii (Hook). R. de Drummond.

Tige de 5-6 déc. ; *f. pennatiséquées*, à segments lancéolés-linéaires ; fleurons d'un pourpre noir ; *demi-fleurons* larges, ovales, arrondis, pendants, *d'un pourpre noir à la base, jaunes à l'extrémité* ; fl. terminales. ♃. Juillet-août.

Jardins.

CCLXVI. Silphium (L.). Silphium.

Involucre imbriqué, à écailles lâches, appliquées à la base, *foliacées au sommet ; réceptacle garni de paillettes ; graines* planes-comprimées, *bordées de 2 ailes*, échancrées au sommet, couronnées par 2 dents ou arêtes tantôt libres, tantôt réunies avec les ailes de la graine. Plantes herbacées.

608. S. connatum (L.). S. a feuilles connées.

Tige de 1-2 m., quadrangulaire, hispide ; f. très-grandes, opposées, largement connées, ovales-oblongues, inégalement dentées, rudes ; fl. jaunes. ♃. Juillet-août.

Jardins.

IIIe Tribu : CHICORACÉES.

CCLXVII. Lactuca (L.). Laitue.

609. L. sativa (L.). L. cultivée.

Tige lisse, rameuse, *f. succulentes, dépourvues d'aiguillons,*

non ciliées, entières, dentées, ondulées ou pennatifides, les radicales ovales-arrondies, atténuées à la base, les caulinaires en cœur, amplexicaules : fl. d'un jaune pâle, en panicule. ②. Juin-septembre. (*V. D.*)

a. var. *romana*. (Vulg. *Laitue romaine*.) F. radicales entières, peu ondulées, imbriquées avant la floraison.

b. var. *capitata*. (Vulg. *Laitue pommée*.) F. radicales ondulées, imbriquées avant la floraison.

c. var. *crispa*. (Vulg. *Laitue frisée*.) F. radicales pennatifides ou profondément sinuées, étalées avant la floraison.

Jardins potagers.

CCLXVIII. Barkausia (Mœnch.). Barkausie.

610. B. rubra (Mœnch.). B. a fleurs roses. — Crepis rubra (L.).

Tige de 2-3 déc., feuillée inférieurement ; f. roncinées-pennatifides, les sup. lancéolées, dentées à la base ; *involucre à calicule glabre* et à folioles intérieures hispides ; graines de la circonférence égalant l'involucre après la floraison : *fl.* grandes, *d'un rose tendre*. ①. Juin-octobre. (*V. D.*)

Parterres.

CCLXIX. Hieracium (L.). Épervière.

611. H. aurantiacum (L.). É. orangée.

Tige nue ou presque nue, hérissée dans toute sa longueur de longs poils mous, horizontaux, roux à la base de la tige, noirs vers son sommet ; f. ovales-oblongues ou oblongues-lancéolées, d'un vert gai, hérissées ; *involucre couvert de longs poils noirs*, mêlés de poils plus courts ; *fl. d'un jaune orangé*, peu nombreuses (1-5). ♃. Juin-septembre. (*V. D.*)

Parterres.

CCLXX. Tragopogon (L.). Salsifis.

612. T. porrifolius (L.). S. a feuilles de porreau.

Tige de 5-10 déc., droite, robuste ; f. lancéolées, dressées, n'étant ni ondulées ni tortillées ; *pédoncules renflés en massue à leur sommet* : involucre à folioles dépassant les fleurs : *fl. violacées*. ②. Juin-juillet. (*V. D.*)

Jardins potagers.

CCLXXI. Scorzonera (L.). Scorzonère.

613. S. Hispanica (L.). S. d'Espagne.

Tige droite, *feuillée*, ordinairement rameuse et pluriflore, rarement simple et uniflore ; f. très-allongées, oblongues-lancéolées, les radicales atténuées en pétiole embrassant, les caulinaires sessiles et amplexicaules ; *graines de la circonfé-*

rence à côtes munies de tubercules épineux; fl. jaunes, grandes. ②. Juin-juillet. (*V. D.*)

Jardins potagers.

CCLXXII. Catananche (L.). Cupidone.

614. C. cærulea (L.). 975.

CCLXXIII. Cichorium (L.). Chicorée.

615. C. intybus (L.). 976. — Cultivée sous le nom de *Chicorée amère*.

616. C. endivia (L.). C. endive. (Vulg. *Chicorée blanche*.)

Tige à rameaux flexueux; f. radicales et inf. oblongues, sinuées-dentées, *les florales largement ovales, en cœur, amplexicaules*; fl. bleues, quelquefois blanches, en capitules ordinairement géminés (quelquefois il y en a plusieurs), dont un à pédoncule allongé et uniflore, et l'autre ou les autres sessiles ou presque sessiles. ②. Juillet-août. (*V. D.*)

a. C. *crispum*. (Vulg. *Chicorée frisée*.) F. radicales découpées en segments frisés.

b. C. *latifolium*. (Vulg. *Escarole*.) F. radicales simplement sinuées-dentées.

Jardins potagers.

CCLXXIV. Scolymus (L.). Scolyme.

617. S. Hispanicus (L.). 978 *bis*, page 608.

56e Famille. — LOBÉLIACÉES.

Cette petite famille ne renferme que des plantes à feuilles alternes ou éparses. Leurs fleurs ont un calice à 5 divisions, et une *corolle* monopétale, *irrégulière, à 2 lèvres, à tube fendu dans le sens de sa longueur. Les étamines*, au nombre de 5, *à anthères soudées, sont insérées sur l'ovaire en avant de la corolle. L'ovaire, infère*, est terminé par 1 style à stigmate entouré de poils; il devient une capsule couronnée par les dents persistantes du calice et souvent aussi par la corolle.

CCLXXV. Lobelia (L.). Lobélie.

Calice à 5 divisions; corolle à 2 lèvres, *la supérieure bifide, l'inférieure trifide. Plantes herbacées.*

618. L. cardinalis (L.). L. cardinale.

Tige de 5-10 déc., droite; f. d'un vert foncé, ovales ou oblongues-lancéolées, dentées; *bractées sup. plus courtes que les pédicelles; fl. écarlates*, rarement roses, veloutées, disposées en grappe terminale, contractée en épi unilatéral. ♃. Juillet-octobre. (*V. D.*)

Parterres.

619. L. SPLENDENS (W.). L. ÉCLATANTE.

Tige de 6-14 déc., droite, glabre, purpurine; *f. glabres,* sessiles, lancéolées, acuminées, denticulées; *bractées un peu plus longues que les pédicelles; fl. d'un rouge très-vif,* veloutées, 2 fois plus grandes que dans l'espèce précédente, disposées en grappe terminale. ♃. Juillet-octobre.

Parterres.

620. L. SYPHILITICA (L.). L. SYPHILITIQUE.

Tige de 4-5 déc., striée, anguleuse; f. ovales-lancéolées, à peine denticulées, sessiles, ondulées-crispées; calice à segments lancéolés, ciliés, renversés; *fl.* ordinairement *bleues, bariolées de blanc,* disposées en grappe terminale, resserrée en épi allongé. ♃. Août-octobre. (*V. D.*)

b. L. *speciosa* (Sweet). Fl. d'un violet pourpre.

Parterres.

621. L. BICOLOR (Sims.). L. BICOLORE.

Tiges basses, rameuses, *diffuses,* venant par touffes, *très-finement pubescentes*; f. oblongues-lancéolées, entières ou un peu dentées; corolle 3 fois plus longue que les lobes du calice; *fl. d'un bleu vif, blanches à la gorge, axillaires.* ♃. Juin-septembre.

Parterres.

622. L. ERINUS (L.). L. ÉRINE.

Diffère de la précédente 1° par sa *racine annuelle*; 2° par sa tige parfaitement glabre; 3° par la *corolle 2 fois* seulement *plus longue que les lobes du calice*; 4° par ses fleurs plus petites. ①. Juin-septembre.

Bordures.

CCLXXVI. SIPHOCAMPYLOS (Don.). SIPHOCAMPYLOS.

Calice monosépale, demi-cylindrique, à 5 dents, dont 2 plus rapprochées; corolle à 2 lèvres, *la supérieure profondément bipartite, à partitions roulées en dehors, l'inférieure à* 3 *dents. Plantes sous-ligneuses,* à suc laiteux.

623. S. BICOLOR (Don.). S. BICOLORE.

Arbuste à rameaux grêles, allongés; f. glabres, elliptiques-acuminées, denticulées en scie, atténuées en pétiole; fl. rouges en dehors, jaunes en dedans, solitaires et longuement pédonculées à l'aisselle des feuilles. ♄. Presque toute l'année.

Orangeries l'hiver; pleine terre l'été.

57e Famille. — CAMPANULACÉES.

CCLXXVII. Trachelium (L.). Trachélie.

Calice à 5 divisions; *corolle à tube très-étroit, à 5 lobes au sommet*; 5 étamines libres, à filets très-étroits, beaucoup plus longs que les anthères; style saillant, à 2-3 stigmates obtus et très-petits; *capsule sphéroïde, s'ouvrant latéralement par des trous placés à la base.*

624. T. cæruleum (L.). T. bleue.

Tige de 3-4 déc., droite, glabre; f. radicales ovales, bordées de grosses dents, les caulinaires plus petites; fl. petites, nombreuses, d'un joli bleu violacé, disposées en corymbe. ②. Juillet-août.

Murailles et rocailles humides des jardins paysagers; orangeries l'hiver.

CCLXXVIII. Campanula (L.). Campanule.

625. C. medium (L.). 987.

626. C. glomerata (L.). 989. — Cultivée à fl. doubles, avec variété à fl. bicolores.

627. C. persicifolia (L.). 994. — Cultivée à fl. doubles.

628. C. trachelium (L.). 997. — Cultivée à fl. doubles.

629. C. nobilis (Lindl.). C. noble.

Racine rampante; tige de 3-6 déc., velue ainsi que les feuilles; *f. inf. ovales, en cœur à la base,* les sup. oblongues-lancéolées, toutes bordées de grosses dents inégales; *fl.* grandes, *d'un rouge vineux,* blanchâtres en dedans, où elles sont barbues et parsemées de points plus foncés. ♃. Juin-août.

b. var. *punctata.* Fl. blanchâtres, marquées de points violets.

Parterres.

630. C. latifolia (L.). 998.

b. C. *macrantha* (Fisch.). Tige et f. pubescentes; fl. très-grandes, d'un beau bleu violacé, en longues grappes terminales.

Jardins.

631. C. grandiflora (L.). C. a grandes fleurs. — Platycodon grandiflorum (D. C.).

Tige de 5-6 déc., glabre, rameuse au sommet; *f. glabres, ovales,* bordées de grosses dents inégales; *calice en toupie,* glabre, glaucescent, à segments lancéolés; corolle aussi large que longue; *fl.* d'un beau bleu, *solitaires à l'extrémité de chaque rameau.* ♃. Juillet.

Jardins.

632. C. PYRAMIDALIS (L.). C. PYRAMIDALE.

Plante glabre. Tige de 1-3 m., droite, ferme, à *rameaux apprimés*; f. radicales ovales, un peu en cœur, dentées en scie, les caulinaires lancéolées; *fl.* d'un bleu clair, quelquefois blanches, *en petites grappes axillaires, formant par leur réunion une longue panicule pyramidale,* garnie de tous les côtés. ②. Juillet-novembre. (*V. D.*).

Jardins; appartements.

633. C. CÆSPITOSA (Scop.). 1004.

58e Famille. — ÉRICINÉES.

CCLXXIX. Arbutus (L.). Arbousier.

634. A. UNEDO (L.). A. COMMUN. (Vulg. *Arbre aux fraises.*)

Arbuste à tige dressée et à jeunes rameaux d'un beau rouge; *f. ovales-lancéolées, dentées en scie,* persistantes, d'un vert foncé en dessus, plus pâle en dessous; *baies hérissées de petits tubercules, rouges à la maturité*, ressemblant alors à des fraises, mais d'un goût fade; fl. blanches ou roses, en grappes pendantes. ♄. Septembre-janvier. (*V. D.*)

Jardins paysagers. — On en cultive une variété à f. panachées et une variété à fl. doubles.

CCLXXX. Andromeda (L.). Andromède.

635. A. POLIFOLIA (L.). 1012.

636. A. MARIANA (L.). A. DU MARYLAND. — Leucothoe Mariana (D. C.).

Sous-arbrisseau buissonnant, de 6-12 déc., à rameaux pourpres; *f. caduques,* ovales, planes, très-entières, aiguës des deux côtés, pâles en dessous; *corolle ovale, campanulée, à 5 dents, non contractée à la gorge; étamines à filets velus*; rameaux florifères dépourvus de feuilles; fl. blanches, en grappes. ♄. Juillet.

Parterres.

637. A. CASSINEFOLIA (Vent.). A. A FEUILLES DE CASSINÉ. — Zenobia speciosa (D. C.).

Sous-arbrisseau buissonnant, de 6-10 déc.; *f. caduques,* ovales ou ovales-oblongues, entières ou finement crénelées; *corolle campanulée, à divisions très-profondes*; fl. d'un blanc de lait, grandes, en grappes courtes. ♄. Juillet-août.

a. A. *viridis*. F. ovales-oblongues, vertes des deux côtés.

b. A. *speciosa* (Mich.). F. ovales ou lancéolées, couvertes en dessous d'une poussière blanche.

Parterres.

638. A. MARGINATA (Pers.). A. MARGINÉE. — Leucothoe coriacea (D. C.).

Arbuste de 1 m., très-glabre, à ramuscules triangulaires : *f.* coriaces, ovales, acuminées, luisantes en dessus, *munies d'une fine nervure en forme de rebord ; corolle cylindrique*, un peu contractée à la gorge ; *étamines à filets glabres ; fl.* blanches, rosées ou presque rouges, *agglomérées par petits faisceaux à l'aisselle des feuilles.* ♄. Juillet-août.

Parterres.

639. A. TOMENTOSA (Hort.). A. COTONNEUSE.

Sous-arbrisseau de 1-2 m. ; *f.* ovales, nervées, *velues, caduques*, mais persistant très-longtemps ; *corolle* ovale, *cotonneuse* ; fl. grandes, blanches, en grappes. ♄. Printemps.

Parterres.

640. A. CALYCULATA (L.). A. CALICULÉE. — Cassandra calyculata (D. C.).

Sous-arbrisseau de 5-7 déc. ; *f. persistantes*, elliptiques-oblongues, obtuses, planes, ponctuées de blanc en dessus : *corolle ovale-oblongue, contractée à la gorge, à 5 dents* ; bractées ovales, 3 fois plus courtes que le calice ; *fl.* petites, blanches, en grappes pendantes. ♄. Mars-avril.

Parterres. — Varie à feuilles étroites, linéaires-lancéolées.

CCLXXXI. MENZIESIA (L.). MENZIÉSIE.

Calice à 5 partitions ; *corolle en grelot* ovoïde, *à 4 dents ; 8 étamines ; capsule à 4 loges* et 4 valves. Sous-arbrisseaux à *feuilles éparses.*

641. M. POLIFOLIA (Juss.). M. A FEUILLES DE POLIUM.

Sous-arbrisseau à tiges rampantes, hispides surtout près de leur sommet ; f. persistantes, petites, ovales-elliptiques, entières, luisantes en dessus, blanches-tomenteuses en dessous : fl. violettes, en grappes pédonculées à l'aisselle des feuilles. ♄. Juin-octobre.

Parterres.

CCLXXXII. GAULTHERIA (L.). GAUTHÉRIE.

Calice à 5 lobes ; *corolle en grelot* ovale, à 5 dents ; 10 *étamines incluses ; fruit capsulaire, mais paraissant charnu* parce qu'il est plus ou moins entouré par les lobes développés du calice. Arbrisseaux ou sous-arbrisseaux à *feuilles persistantes.*

642. G. PROCUMBENS (L.). G. DU CANADA.

Arbuste de 1-3 déc., un peu couché à la base, à rameaux ascendants, nus à la base ; f. obovales, aiguës des deux côtés, luisantes, pourpres en dessous ; *pédicelles axillaires, uni ou biflores, munis de 2 bractéoles placées immédiatement au*

dessous de la fleur; baies d'un beau rouge; fl. légèrement purpurines, en forme de grelot. ♄. Eté.

Parterres. — Les feuilles mâchées parfument la bouche d'une odeur d'amande ou de fleur d'oranger.

643. G. SHALLON (Pursh). G. SHALLON.

Petit arbuste à rameaux dressés, cylindriques, un peu hérissés; f. courtement pétiolées, ovales, un peu en cœur, bordées de petites dents se terminant en cils; *bractéoles placées à la base du pédicelle*: *fl.* blanches, en forme de grelot, *disposées en grappes unilatérales*, axillaires et terminales. ♄. Août-septembre.

Parterres.

CCLXXXIII. RHODODENDRON (L.). ROSAGE.

644. R. ARBOREUM (Smith.). R. ARBORESCENT.

Arbuste pyramidal, à *rameaux étalés horizontalement*: *f. oblongues-lancéolées*, soyeuses dans leur jeunesse, ensuite vertes en dessus et *argentées en dessous*; corolle campanulée, comme à 2 lèvres; *fl.* naturellement d'un rouge écarlate rembruni, *disposées* en très-grand nombre *en grappe hémisphérique*. ♄. Avril-mai.

Jardins paysagers. — On en cultive un grand nombre de superbes variétés à fl. écarlates, rouges, pourpres, blanches, ponctuées, etc.

645. R. MAXIMUM (L.). R. ÉLEVÉ. (Vulg. *Rosage d'Amérique.*)

Arbuste de 1-2 m., à *rameaux gros, courts, souvent pulvérulents*; *f. oblongues-lancéolées, à bords roulés en dessous*, d'un vert tendre sur la page sup., *d'un vert pâle sur l'inf.*; corolle campanulée, comme à 2 lèvres; *fl.* roses ou rouges, rarement blanches, *disposées en corymbe*. ♄. Juin-juillet.

Jardins paysagers.

646. R. PONTICUM (L.). R. DU PONT.

Arbuste de 2-3 m.; *f.* oblongues-lancéolées, *glabres*, vertes, *jamais roulées sous les bords ni rouillées en dessous*: pédoncules glanduleux et visqueux; corolle campanulée, comme à 2 lèvres; étamines à filets barbus à la base, inégales en longueur; *fl.* d'un pourpre violacé, quelquefois roses, blanches ou tachées d'aurore, *disposées en grappe hémisphérique*. ♄. Juin-juillet. (*V. D.*)

Jardins paysagers.

647. R. INDICUM (L.). R. DES INDES. — Azalea Indica (L.).

Petit arbuste à rameaux velus; *f.* elliptiques, aiguës, *hérissées de poils blancs*, réunies en faisceaux au sommet des rameaux; *calice* hérissé, un peu visqueux, à 5 *partitions profondes*, quelquefois 6-9; 10 étamines; fl. rouges, roses ou

blanches, disposées par bouquets terminaux. ♄. Mai-juin. (*V. D.*)

Orangeries ou serres tempérées.

CCLXXXIV. Azalea (L.). Azalée.

Calice à 5 segments un peu inégaux, *persistant pendant la floraison*; corolle campanulée, un peu irrégulière, à 5 lobes, formant comme 2 lèvres, les 2 inf. plus profonds; 5 *étamines*; 1 style arqué et très-allongé; ovaire hérissé. Arbustes ou sous-arbrisseaux à *feuilles caduques*.

648. A. Pontica (L.). A. du Pont.

Arbuste à rameaux dressés; f. caduques, ovales-lancéolées, parsemées de poils épars, ne se développant qu'après la floraison; 5 étamines; corolle visqueuse; fl. disposées en corymbes terminaux, offrant toutes les nuances du rouge, du blanc et du jaune. ♄. Avril-mai.

Jardins paysagers. — Il y a un grand nombre de variétés.

CCLXXXV. Kalmia (L.). Kalmia.

Calice à 5 segments, profonds, étroits, velus; *corolle* monopétale, *en forme de coupe, marquée en dehors de* 10 *bourrelets saillants et en dedans de* 10 *petites cavités* correspondantes aux bourrelets extérieurs; 10 étamines irritables (1). Arbustes à feuilles persistantes.

649. K. latifolia (L.). K. a larges feuilles.

Arbuste à rameaux dressés; *f.* luisantes, d'un beau vert en dessus, plus pâles en dessous, *oblongues-lancéolées*, très-entières, atténuées à la base, pétiolées; *fl. blanches, lavées de rose*, marquées en dedans de 10 taches purpurines, très-élégantes, disposées en grappes corymbiformes. ♄. Juin et quelquefois en septembre. (*V. D.*)

Jardins paysagers.

650. K. angustifolia (L.). K. a feuilles étroites.

Diffère du précédent 1° par ses f. plus courtes, plus étroites, d'un vert plus pâle en dessus, plus blanchâtres en dessous; 2° par ses *fl.* plus petites, *d'un rouge vif*. ♄. Juin.

Jardins paysagers.

(1) Elles se rabattent brusquement sur l'ovaire lorsqu'on détache avec une épingle leurs anthères enfoncées dans les petites cavités correspondant aux bourrelets de la corolle.

IIIe SECTION.

COROLLIFLORES.

59e Famille. — AQUIFOLIACÉES.

CCLXXXVI. Ilex (L.). Houx.

651. I. aquifolium (L.). 1020.

60e Famille. — ÉBÉNACÉES.

Cette famille doit son nom à l'Ebénier, *Diospyros Ebenum*, qui fournit au commerce le bois d'ébène, si recherché à cause de sa couleur et de sa dureté. Les arbres ou arbrisseaux qu'elle renferme sont tous à feuilles simples et alternes. Leurs *fleurs, ordinairement dioiques,* ont un calice monosépale, à 4-6 lobes persistants, et une corolle monopétale, tubuleuse ou campanulée, à 4-6 divisions. Les *étamines, au nombre de* 8-50, ordinairement de 16, ont leurs filets plus courts que les anthères et sont *insérées à la base de la corolle.* L'ovaire, surmonté de 2-4 styles plus ou moins soudés à la base, devient une *baie globuleuse à plusieurs loges.*

CCLXXXVII. Diospyros (L.). Plaqueminier.

Caractères de la famille.

652. D. lotus (L.). P. lotus.

Arbre de 3-10 m., à branches étalées-ascendantes; f. ovales-oblongues, entières, vertes en dessus, blanchâtres en dessous: baies rondes, d'un jaune roussâtre à la maturité, renfermant 8 graines, placées dans le calice persistant; fl. petites, verdâtres, axillaires, presque sessiles. ♄. *Fl.* mai-juin. *Fr.* septembre.

b. D. *Virginiana* (L.). Arbre plus élevé; f. plus larges; baies plus grosses. Jardins paysagers.

61e Famille. — JASMINÉES.

CCLXXXVIII. Jasminum (L.). Jasmin.

Calice à 5-8 dents; *corolle en soucoupe, à tube allongé et a limbe divisé en 4-5 lobes,* rarement plus; baie à 1 graine, rarement 2. Arbustes à feuilles simples ou composées.

* *Fleurs jaunes.*

653. J. FRUTICANS (L.). J. JAUNE.

Arbuste à rameaux anguleux; *f.* alternes, *caduques, simples ou à 3 folioles* oblongues, obtuses, glabres; calice à dents allongées; *fl.* jaunes, *inodores ou peu odorantes*, en petites panicules. ♄. Mai-septembre.

Jardins. — Quelquefois subspontané près des habitations.

654. J. CHRYSANTHUM (Roxb.). J. A FLEURS JAUNE D'OR. (Vulg. *Jasmin du Népaul.*)

Arbuste à rameaux flexueux, anguleux ; *f. persistantes*, alternes, *à 3 ou 5 folioles* d'un vert foncé et brillant; *fl.* d'un jaune d'or, *inodores*, en petites ombelles. ♄. Mai-septembre.

Jardins.

655. J. REVOLUTUM (Sims.). J. A COROLLE ENROULÉE. (Vulg. *Jasmin triomphant.*)

Arbuste à tiges droites et à *rameaux anguleux*; *f. pennées, à 3, 5 ou 7 folioles* ovales ou ovales-oblongues, acuminées; corolle à lobes un peu enroulés au sommet; *fl.* d'un jaune vif, grandes, *très-odorantes*, disposées en panicules corymbiformes opposées aux feuilles. ♄. Mai-septembre.

Jardins.

656. J. ODORATISSIMUM (L.). J. TRÈS-ODORANT. (Vulg. *Jasmin jonquille.*)

Tige droite, ferme, à *rameaux à peine anguleux*; *f.* alternes, *persistantes*, ternées et pennées, rarement simples, à folioles oblongues ou ovales-oblongues, obtuses, fermes, un peu épaisses; pétales chiffonnés sur les bords, un peu enroulés en dessous; *fl.* jaunes, grandes, en corymbes peu fournis, *répandant une douce odeur de jonquille.* ♄. Juin.

Orangeries.

** *Fleurs blanches.*

657. J. OFFICINALE (L.). J. OFFICINAL.

Arbuste à *tiges sarmenteuses*; *f. opposées, caduques*, pennées, *à 5 ou 7 folioles* ovales, acuminées; calice à dents filiformes, plus longues que la moitié du tube de la corolle; *fl. entièrement blanches*, très-odorantes, en corymbes terminaux. ♄. Juillet-septembre. (*V. D.*)

Jardins.

658. J. GRANDIFLORUM (L.). J. A GRANDES FLEURS. (Vulg. *Jasmin d'Espagne.*)

Arbuste à *tige ferme, se soutenant d'elle-même*; *f. persistantes*, pennées, *à 5 ou 7 folioles* oblongues, obtuses; *fl.* grandes, blanches en dedans, *purpurines en dehors*, exhalant une suave odeur. ♄. Juillet-novembre. (*V. D.*)

Orangeries. — Varie à fl. semi-doubles, s'ouvrant difficilement.

659. J. AZORICUM (L.). J. DES AÇORES.

Arbuste à *tige ferme, se soutenant d'elle-même*; *f. opposées, persistantes, composées de 3 folioles* ovales, en cœur, aiguës; *fl. entièrement blanches,* exhalant une suave odeur. ♄. Eté.

Orangeries. — Varie à feuilles panachées.

CCLXXXIX. SYRINGA (L.). LILAS.

Calice petit, à 4 dents obtuses; *corolle en entonnoir, à tube allongé et à limbe divisé en 4 segments*; *capsule presque ligneuse,* à 2 loges, renfermant chacune 1-2 graines. Arbres ou arbustes à feuilles opposées.

660. S. VULGARIS (L.). L. COMMUN.

Arbre ou arbuste à rameaux dressés et fermes; *f.* ovales-acuminées, *en cœur à la base*; *fl.* très-odorantes, d'un lilas clair ou foncé, quelquefois blanches, *en thyrses* plus ou moins fournis, *dressés ou peu arqués,* ordinairement géminés. ♄. Avril-mai. (*V. D.*)

b. S. *purpurea.* (Vulg. *Lilas de Marly.*) Fl. d'un lilas foncé, rouges en dehors, en thyrses très fournis, fermes et dressés, venant souvent 3-6 ensemble et formant panicule. Floraison plus tardive de 8 jours que celle du Lilas commun.

c. S. *regia.* (Vulg. *Lilas Charles X.*) Fl. plus rouges encore que dans le Lilas de Marly, disposées en thyrses plus fermes et plus serrés. Floraison plus tardive de 15 jours que dans le Lilas commun.

Jardins paysagers.

661. S. ROTHOMAGENSIS (Ach. Rich.). L. DE ROUEN. (Vulg. *Lilas Varin.*)

Arbuste à rameaux effilés, à la fin arqués et un peu pendants; *f.* ovales-acuminées, *non en cœur à la base*; fl. d'un lilas rougeâtre et vif, disposées en *thyrses allongés, bien fournis, à la fin ordinairement pendants.* ♄. Avril-mai. (*V. D.*)

Jardins paysagers.

662. S. PERSICA (L.). L. DE PERSE.

Arbuste à rameaux effilés, arqués, pendants; *f.* tantôt ovales-oblongues, tantôt pennatifides ou incisées, mais *jamais en cœur à la base*; fl. d'un beau lilas, en *thyrses pendants, allongés, très-lâches,* de telle sorte qu'elles sont comme disposées tout le long des rameaux. ♄. Mai. (*V. D.*)

b. S. *laciniata.* F., quelques unes au moins, pennatifides ou incisées-lobées.

Jardins paysagers.

663. S. JOSIKÆA (Jacq.). L. JOSIKA.

Arbuste à rameaux dressés; *f.* ovales-elliptiques, acuminées, *non en cœur à la base,* à nervures saillantes en dessous,

concaves en dessus; *corolle à limbe court, non étalé; fl. d'un violet foncé avant leur épanouissement,* d'un lilas violâtre quand elles sont ouvertes, *disposées en thyrses lâches.* ♄. Mai.

Jardins paysagers. — Cette espèce fleurit 15 jours après les autres.

CCXC. OLÆA (L.). OLIVIER.

Calice à 4 dents; *corolle à tube court et à limbe divisé en 4 segments; drupe à noyau osseux,* contenant 1-2 graines Arbustes ou arbres à feuilles simples, opposées, persistantes.

664. O. EUROPÆA (L.). O. D'EUROPE. (Vulg. *Olivier.*)

Arbre ou arbuste à rameaux épineux à l'état sauvage; *f.* ovales ou oblongues-lancéolées, *très-entières,* vertes et souvent ponctuées de blanc en dessus, *blanches en dessous; fl.* blanchâtres, *en grappes axillaires.* ♄. *Fl.* mai. *Fr.* août-septembre. (*V. D.*)

Orangeries dans nos contrées; cultivé en pleine terre dans le Midi.

665. O. FRAGRANS (Thunb.). O. ODORANT. — Osmanthus fragrans (Lour.).

Arbrisseau de 1-2 m.; *f.* ovales-oblongues, *denticulées,* coriaces; *fl.* très-petites, blanches, *axillaires et terminales,* exhalant une suave odeur. ♄. Juillet.

Orangeries.

CCXCI. ORNUS (Pers.). ORNE.

Calice à 4 *sépales;* corolle à 4 *pétales* linéaires; 2 étamines; fruit en *samare* pendante. Arbres à feuilles opposées, pennées.

666. O. EUROPÆA (Pers.). O. D'EUROPE. — Fraxinus ornus (L.). (Vulg. *Frêne à fleurs.*)

Arbre de 5-10 m.; f. pennées, à 7-9 folioles lancéolées, dentées en scie; fl. blanchâtres, en panicules bien fournies. ♄. Avril-mai. (*V. D.*)

Jardins paysagers.

CCXCII. FRAXINUS (Tournef.). FRÊNE.

667. F. EXCELSIOR (L.). 1021.

CCXCIII. PHILLYREA (L.). FILARIA.

668. P. LATIFOLIA (D. C.). 1022.

b. P. *angustifolia* (L.). F. linéaires-lancéolées, très-entières, rarement munies de 1-2 dents.

CCXCIV. FONTANESIA (Labill.). FONTANÉSIE.

Calice à tube court et à 5 partitions; *corolle formée de 4 pétales obovales, soudés par paires à la base* au moyen des

étamines qui sont entre deux ; 2 *étamines à filets saillants ; samare obovale,* échancrée aux deux extrémités, comprimée, membraneuse sur les bords, munie de 2-3 ailes étroites.

669. F. PHILLYRÆOIDES (Labill.). F. A FEUILLES DE FILARIA.

Arbrisseau de 2-3 m., à tige droite ; f. opposées, courtement pétiolées, lancéolées, très-entières, très-finement ciliées ; fl. blanches, à la fin rougeâtres, inodores, disposées en petites cymes axillaires, plus courtes que les feuilles. ♄. Mai.

Jardins bien exposés.

CCXCV. CHIONANTHUS (L.). CHIONANTHE.

Calice court, à 5 partitions ; *corolle à tube très-court et à limbe divisé en 5 partitions linéaires et allongées* ; 2 *étamines insérées et entièrement renfermées dans le tube de la corolle ; drupe charnue,* à 1 seul noyau. Arbres ou arbrisseaux à feuilles opposées et entières.

670. C. VIRGINICA (L.). C. DE VIRGINIE. (Vulg. *Arbre de neige.*)

Arbrisseau de 2-5 m. ; f. ovales et oblongues-lancéolées, grandes ; corolle divisée en 4 lanières linéaires, aiguës, molles ; pédicelles uniflores, allongés ; drupes rougeâtres ; fl. très-nombreuses, d'un beau blanc, disposées en grandes grappes. ♄. Juin.

Jardins paysagers.

CCXCVI. LIGUSTRUM (Tournef.). TROÈNE.

671. L. VULGARE (L.). 1023. — Outre la variété ordinaire, qu'on cultive naine pour en faire des bordures, on possède encore dans les jardins paysagers une variété à fruits blancs et une variété à feuilles panachées.

672. L. JAPONICUM (Thunb.). T. DU JAPON.

Arbuste plus élevé que le précédent ; *f.* opposées, pétiolées, *ovales-oblongues, atténuées aux deux extrémités,* très-glabres, devenant ensuite blanchâtres, plus grandes que dans l'espèce précédente ; *fl.* blanches, *en large panicule* terminale. ♄. Mai-juin.

Jardins paysagers.

62e FAMILLE. — POLÉMONIACÉES.

Cette intéressante famille ne renferme que des plantes herbacées ou sous-ligneuses à la base de leur tige, à feuilles alternes ou opposées, entières ou pennées, et à fleurs disposées en corymbe ou en panicule, rarement solitaires à l'aisselle des feuilles. Elles ont un *calice à 5 divisions,* une *corolle* monopétale, *à limbe partagé en 5 lobes,* avec lesquels

alternent 5 *étamines* insérées dans le tube. L'*ovaire, supère*, surmonté de 1 style, devient une *capsule polysperme, entourée du calice persistant*. Cette capsule est partagée en 3 loges qui s'ouvrent par 3 valves portant sur leur milieu le rudiment d'une cloison.

CCXCVII. POLEMONIUM (L.). POLÉMOINE.

Corolle en roue, à tube très-court; filets des étamines dilatés à la base. Plantes herbacées.

673. P. CÆRULEUM (L.). P. AZURÉE. (Vulg. *Valériane grecque.*)

Tige de 4-7 déc., droite; f. alternes, pennées, à folioles lancéolées; calice plus long que le tube de la corolle; fl. azurées, quelquefois blanches, en panicule. ♃. Mai-juillet. (*V. D.*)

Parterres.

CCXCVIII. PHLOX (L.). PHLOX.

Corolle en soucoupe, à tube très-long; étamines à filets inégaux; capsule à 3 loges monospermes.

674. P. PANICULATA (L.). P. PANICULÉ.

Tige de 5-10 déc., ferme, droite, *glabre*; *f. opposées*, sessiles, *oblongues-lancéolées, fermes et un peu coriaces, rudes et denticulées sur les bords*; corolle à tube velu en dehors, 3-6 fois plus long que le tube du calice; fl. lilas ou bleuâtres, quelquefois blanches, en panicule terminale. ♃. Août-septembre. (*V. D.*)

Jardins.

675. P. ACUMINATA (Pursh.). P. A FEUILLES ACUMINÉES. — Phlox decussata (Hort.).

Tige de 5-10 déc., ferme, droite, *pubescente*; *f. opposées, velues-pubescentes, ovales-oblongues*, acuminées, atténuées aux deux extrémités, les sup. un peu en cœur à la base; fl. lilas, plus foncées au centre, disposées en panicule terminale. ♃. Septembre-octobre.

b. P. *rosea* (Hort.). Fl. grandes, d'un rose pur.

Jardins.

676. P. MACULATA (L.). P. A TIGES MACULÉES.

Tige de 10-12 déc., droite, ferme, *tachée de brun*; *f. opposées, oblongues-lancéolées*, sessiles, nervées, *un peu rudes sur les bords*, glabres sur le milieu du limbe; fl. odorantes, ordinairement d'un beau lilas pourpre, disposées en grappe pyramidale. ♃. Juillet-septembre.

b. P. *candicans* (Pers.). Fl. d'un blanc pur.

Jardins.

677. P. SUFFRUTICOSA (W.). P. SOUS-LIGNEUX.

Tige de 4-10 déc., ferme, droite, *sous-ligneuse à la base*; *f. ovales-lancéolées*, glabres; *fl. d'un pourpre foncé ou d'un rouge vif et violacé*, disposées en corymbe paniculé et peu garni. ♃. Juillet-septembre.

Jardins.

678. P. REPTANS (Mich.). P. RAMPANT.

Tige d'un brun rougeâtre, petite, grêle, *rampante et radicante*; f. inf. ovales, les sup. oblongues-lancéolées; *fl. bleuâtres*, odorantes, disposées en large corymbe terminal. ♃. Mai-octobre.

Parterres.

679. P. DRUMMONDII (Hook). P. DE DRUMMOND.

Tige faible et décombante, rameuse, couverte de poils étalés; *f. alternes, molles*, sessiles, ovales ou oblongues-lancéolées, acuminées; corolle à tube velu extérieurement; fl. rouges, roses, blanches ou violacées, mais colorées d'une manière différente à la gorge, ce qui forme un œil distinct, disposées en panicule assez lâche. ♃, mais ① en pleine terre. Eté. (*V. D.*)

Parterres. — Il y en a de très-jolies variétés.

CCXCIX. GILIA (Pers.). GILIE.

Calice à 5 segments linéaires-lancéolés, scarieux-blanchâtres sur les bords; *corolle infundibuliforme*, à tube plus ou moins allongé. Plantes herbacées, à *feuilles profondément pennatiséquées*.

680. G. CAPITATA (Dougl.). G. A FLEURS EN TÊTE.

Tige de 2-6 déc., droite, rameuse; f. pennatiséquées, à segments linéaires, finement découpés; *fl. bleues*, petites, nombreuses, *disposées en têtes terminales très-serrées*. ①. Juin-septembre.

Parterres. — Varie à fleurs blanches.

681. G. TRICOLOR (Benth.). G. TRICOLORE.

Tige de 3-4 déc., rameuse, pubescente, dressée, mais faible; f. profondément et 2 fois pennatiséquées, à segments linéaires; calice à segments hérissés, ainsi que les pédoncules, de petits poils glanduleux; étamines à anthères bleuâtres; *fl. à 3 couleurs*, jaunes sur le tube, d'un violet brun foncé vers la gorge, d'un lilas clair sur le limbe, *disposées en grappes corymbiformes*. ① Juin-juillet.

Parterres. — Varie à fleurs blanches.

682. G. CORONOPIFOLIA (Pers.). G. A FEUILLES DÉCOUPÉES. — Cantua picta (Lamk.). — Ipomopsis elegans (Mich.).

Tige de 1 m. et plus, droite, rameuse, pubescente ; f. d'un beau vert, très-profondément pennatiséquées, à segments linéaires ; *fl. d'un rouge écarlate, parsemées intérieurement de points plus foncés,* disposées sur chaque rameau en grappes feuillées, formant par leur réunion une *panicule terminale.* ②: Août-septembre.

Parterres. — Varie à fleurs jaunes, ponctuées de rouge carmin.

CCC. COBÆA (Cav.). COBÉE.

Calice à 5 grandes divisions foliacées; *corolle campanulée ;* étamines à filets allongés, filiformes, ondulés ; capsule obovale, à 3-5 loges polyspermes. Plantes herbacées, à *tiges volubiles* et à *feuilles pennées.*

683. C. SCANDENS (Cav.). C. GRIMPANTE.

Tige volubile, grimpant très-haut ; f. paripennées, à 2-3 paires de folioles ovales, fortement nervées en dessous, à pétiole canaliculé en dessus, terminé par une vrille ; corolle à lobes obtus, pubescente en dehors ; fl. grandes, axillaires, pédonculées, blanchâtres quand elles commencent à s'épanouir, devenant ensuite d'un beau violet, rayées de blanc à l'intérieur. ♃, mais, ① en pleine terre dans nos climats. Tout l'été. (*V. D.*)

Cultivée pour couvrir les tonnelles et orner les terrasses et les fenêtres.

63e FAMILLE. — PRIMULACÉES.

CCCI. CYCLAMEN (L.). CYCLAME.

684. C. EUROPÆUM (L.). 1026 *bis,* page 608.

685. C. PERSICUM (Mill.). C. DE PERSE.

Se rapproche beaucoup du C. *Europœum.* En diffère 1° par les dimensions plus grandes de toutes ses parties ; 2° par les *pédoncules ne se roulant point en spirale après la floraison ;* 3° par sa floraison beaucoup plus précoce. Les fl. sont tantôt roses, tantôt blanches, avec un cercle violacé à la gorge, tantôt entièrement blanches ; elles exhalent une suave odeur. ♃. Janvier-février.

Orangeries ; appartements. — On cultive, sous le nom de *Cyclame d'Alger,* une variété à f. très-grandes et à pétioles pourpres. C'est le C. *macrophyllum* des jardiniers.

— On cultive rarement le C. *Coum* (Wild.). Il a les f. réniformes et les pétales courts, larges et d'un beau rouge. Il fleurit l'hiver en orangerie ou en appartement.

686. C. NEAPOLITANUM (Ten.). C. DE NAPLES. — C. hederæfolium (Koch).

F. pétiolées, en cœur, marbrées, *fortement sinuées-angu-*

leuses, à lobes denticulés; *corolle à gorge renflée en bourrelet et munie de 10 dents*: *fl.* roses ou rouges, rarement blanches, maculées de rouge à la gorge, à suave odeur, *paraissant avant les fleurs*. ♃. Septembre-octobre.

Jardins.

CCCII. Dodecatheon (L.). Gyroselle.

Calice à segments renversés; *corolle à tube très-court et à divisions* très-profondes, *relevées en arrière;* étamines à anthères conniventes, lancéolées, beaucoup plus longues que leurs filets; 1 seul style. Plantes à *racine fibreuse*, à *feuilles toutes radicales* et à *hampes multiflores*.

687. D. Meadia (L.). G. de Virginie.

Hampe de 1-4 déc., droite; f. obovales-oblongues, atténuées en pétiole; pédoncules inégaux; fl. d'un beau rose, quelquefois blanches, jaunes et purpurines à la gorge, disposées, au nombre de 12-20, en fausse ombelle munie à sa base d'une espèce de collerette de bractées vertes. ♃. Avril-mai. (*V. D.*)

Parterres.

CCCIII. Primula (L.). Primevère.

688. P. grandiflora (Lamk.). 1027.

689. P. elatior (Jacq.). 1028.

690. P. officinalis (Jacq.). 1029.

691. P. auricula (L.). 1030.

692. P. Sinensis (Lindl.). P. de Chine.

Hampe de 1-2 déc., *multiflore* : *f. hérissées de poils blancs et étalés, divisées en* 5-9 *lobes* profonds, inégalement incisés-dentés; pétiole allongé, épais, demi-cylindrique en dessous, aplati et canaliculé en dessus; *calice en toupie*, très-large à la base; corolle à limbe étalé, bilobé; *fl.* roses ou blanches, à gorge jaune, *disposées en verticilles* au sommet de la hampe, quelquefois 2-3 superposés. ♃. Hiver et printemps. (*V. D.*)

b. P. *fimbriata*. Corolle à segments découpés et frangés.

Orangeries; appartements.

CCCIV. Lysimachia (L.). Lysimaque.

693. L. verticillata (Bieb.). L. verticillée.

Tiges de 8-15 déc., droites, fermes, cannelées, venant par touffes; *f.* pétiolées, *toutes verticillées par* 3-4, ovales, molles, pubescentes, grisâtres; *calice à segments linéaires-lancéolés*: *fl. jaunes, pédonculées par* 2-3 *à l'aisselle des feuilles et ainsi paraissant verticillées*, formant une très-longue grappe feuillée. ♃. Juin-juillet.

Jardins.

694. L. THYRSIFLORA (L.). L. A FLEURS EN THYRSE. — Naumburgia thyrsiflora (Mœnch.).

Tige de 3-4 déc., simple; f. opposées ou verticillées, oblongues-lancéolées, ponctuées, amplexicaules; étamines égalant les pétales; *fl. jaunes, ponctuées de noir, disposées en grappes axillaires.* ♃. Juin-juillet. (*V. D.*)

Parterres.

695. L. EPHEMERUM (L.). L. ÉPHÉMÈRE.

Tige de 8-10 déc., droite; f. glauques, glabres, opposées, oblongues-lancéolées, amplexicaules et décurrentes; étamines un peu plus longues que les pétales; *fl. blanches, disposées en grappe terminale.* ♃. Juillet-septembre. (*V. D.*)

Parterres.

CCCV. ANAGALLIS (L.). MOURON.

696. A. LINIFOLIA (L.). M. A FEUILLES DE LIN. — A. Monelli (Hort.).

Tiges anguleuses, *faibles, ne se soutenant pas d'elles-mêmes; f. oblongues ou linéaires-lancéolées,* sessiles, opposées, verticillées par 3-4 au sommet; fl. bleues, passant au rouge, marquées au centre d'une tache carmin. ② ou trisannuel. Hiver et printemps.

b. A. *superba.* Fl. plus grandes, roses ou violettes.

Serres tempérées; appartements.

64e FAMILLE. — APOCYNÉES.

CCCVI. VINCA (L.). PERVENCHE.

697. V. MAJOR (L.). 1040.

698. V. MINOR (L.). 1041.

699. V. ROSEA (L.). P. ROSE. (Vulg. *Pervenche du Cap.*)

Tige droite, rougeâtre, sous-ligneuse à la base; f. ovales-oblongues, glabres et luisantes, d'un beau vert; *fl. roses,* quelquefois blanches, *rouges ou vertes à la gorge.* ♄. Été. (*V. D.*)

Serres tempérées; appartements.

CCCVII. NERIUM (L.). NÉRION.

Corolle en soucoupe, à 5 lobes obliques, *à gorge munie d'une couronne déchirée;* 1 seul style; *graines munies d'une aigrette soyeuse.* Arbrisseaux à suc laiteux.

700. N. OLEANDER (L.). N. LAURIER-ROSE.

F. persistantes, fermes, oblongues-lancéolées, à nervures

secondaires parallèles, opposées ou verticillées 3 à 3; fl. roses ou blanches, en corymbes terminaux. ♄. Juillet-août. (*V. D.*)

Orangeries.

CCCVIII. Asclepias (L.). Asclépiade.

Calice à 5 segments; *corolle à 5 partitions réfléchies* et cachant le calice; *étamines à filets soudés en tube, terminés par 5 petits cornets du milieu desquels sort une pointe*; anthères terminées par un appendice membraneux; *graines à aigrette soyeuse*. Plantes herbacées, à suc laiteux.

701. A. Cornuti (Decaisne). A. de Cornuti. — A. Syriaca (L.).

Tige de 8-12 déc., droite, ferme; *f.* grandes, ovales, *obtuses, blanchâtres-tomenteuses en dessous*; capsules ventrues, ovoïdes-oblongues, tomenteuses, hérissées de petites aspérités; *fl. d'un blanc mêlé de rouge*, odorantes, en ombelles simples, terminales. ♃. Juin-août. (*V. D.*)

Jardins. — Se trouve subspontanée sur les bords du Rhône, à Chavanay, où elle a envahi plusieurs champs.

702. A. incarnata (L.). A. incarnate.

Tige de 1-2 m., droite; *f.* oblongues-lancéolées, finement ciliées, *glabres ou à peu près sur les deux faces; fl. d'un rouge clair*, odorantes, disposées en ombelles simples, ordinairement réunies 2-3 ensemble au sommet des tiges. ♃. Juillet-août.

Jardins.

703. A. tuberosa (L.). A. tubéreuse.

Racine tuberculeuse; tige de 8-12 déc., droite, hispide: *f. velues sur les deux faces,* lancéolées ou linéaires-oblongues, *souvent alternes ou verticillées; fl. d'un beau jaune safrané*, disposées en ombelles simples, terminales, ou en espèce de corymbes étalés. ♃. Juillet-septembre.

Jardins.

65e Famille. — GENTIANÉES.

CCCIX. Menyanthes (L.). Ményanthe.

704. M. trifoliata (L.). 1043. — Pièces d'eau des jardins.

CCCX. Gentiana (Tournef.). Gentiane.

705. G. acaulis (L.). 1051. — Cultivée en bordures.

66e Famille. — CONVOLVULACÉES.

CCCXI. Convolvulus (L.). Liseron.

** Fleurs munies à la base de 2 larges bractées foliacées.*

706. C. pubescens. L. pubescent. — Calystegia pubescens (Lindl.).

Tige volubile, anguleuse, pubescente; f. pétiolées, hastées,

à oreillettes étalées horizontalement et obliquement coupées sur les côtés; *calice à segments* blanchâtres, *accompagnés, mais non entièrement recouverts, de 2 bractées foliacées,* et oblongues-triangulaires; *fl.* grandes, *doubles, d'un joli rose,* semblables à de petites roses, portées sur des pédoncules quadrangulaires, axillaires, uniflores. ♃. Juin-juillet. (*V. D.*)

Jardins.

*** Petites bractées placées sur le pédoncule et plus ou moins éloignées de la fleur.*

† Tige volubile.

707. C. MUTABILIS (Salisb.). L. CHANGEANT. — Ipomæa purpurea (L.). — Pharbitis hispida (Chois.).

F. toutes ovales et en cœur, un peu rudes et hispides; pédoncules portant 2-3 fleurs; fl. grandes, veloutées, bleues, violettes, roses, blanches ou bigarrées. ①. Eté. (*V. D.*)

Jardins, tonnelles, fenêtres.

708. C. LEARII. L. DU ROI LÉAR. — Pharbitis Learii (Hook).

F. pubescentes, très-grandes, *les unes bi ou trilobées, les autres ovales et en cœur,* celles-ci plus nombreuses que les premières; pédoncules pluriflores; fl. grandes, d'un beau bleu violet, très-nombreuses. ♃. Tout l'été.

Pleine terre l'été; serres tempérées l'hiver.

†† Tige non volubile.

709. C. TRICOLOR (L.). L. TRICOLORE. (Vulg. *Belle-de-jour.*)

Tige de 2-4 déc., *faible,* un peu diffuse; f. oblongues-spatulées, ciliées; *fl. à 3 couleurs bien tranchées,* bleues de ciel dans leur partie sup., blanches dans leur milieu, jaunes à la gorge. ①. Juin-juillet. (*V. D.*)

Parterres.

710. C. CNEORUM (L.). L. SATINÉ.

Tige sous-ligneuse, ferme; f. oblongues-lancéolées, *entièrement recouvertes d'un duvet argenté;* fl. d'un blanc légèrement rosé, très-délicates. ♄. Juin-juillet. (*V. D.*)

Orangeries.

CCCXII. IPOMÆA (L.). IPOMÉE.

Calice à 5 *sépales* obtus, *offrant sur le dos,* près du sommet, *une pointe herbacée; corolle en entonnoir, à tube allongé.* Plantes herbacées, à tige grimpante.

711. I. COCCINEA (L.). I. ÉCARLATE. — Quamoclit coccinea (Mœnch.).

F. ovales, en cœur, acuminées, inégalement sinuées-dentées vers la base; fl. petites, écarlates, d'un jaune pâle vers

la gorge, disposées en petites grappes axillaires. ①. Juillet-septembre. (*V. D.*)

Jardins, tonnelles, fenêtres.

712. I. QUAMOCLIT (L.). I. QUAMOCLIT. — Quamoclit vulgaris (Chois.). (Vulg. *Ipomée cardinale.*)

F. *pennatipartites*, découpées en partitions linéaires; fl. d'un écarlate très-vif, presque solitaires. ①. Juillet-septembre. (*V. D.*)

Jardins, tonnelles, fenêtres.

67e FAMILLE. — SOLANÉES.

1re TRIBU : VERBASCÉES. — Fruit capsulaire.

CCCXIII. DATURA (L.). DATURA.

713. D. STRAMONIUM (L.). 1071.

714. D. TATULA (L.). 1072.

715. D. METEL (L.). D. MÉTEL.

Tige herbacée, droite, rameuse; *f.* ovales ou oblongues, *en cœur à la base, peu ou point dentées*, pubescentes; *capsule* globuleuse, *penchée, entièrement hérissonnée*; fl. blanches. ①. Août-septembre.

Jardins.

716. D. FASTUOSA (L.). D. FASTUEUX.

Tige herbacée, rameuse; *f.* ovales, anguleuses, *offrant 5-6 grosses dents dans leur contour; capsule* globuleuse, *penchée, à épines assez éloignées*; fl. d'un blanc violacé, atteignant 1-2 déc. de longueur. ①. Août-septembre.

Jardins. — Les fleurs deviennent doubles ou triples par l'emboîtement régulier de 2-3 corolles les unes dans les autres.

717. D. CERATOCAULA (Jacq.). D. CORNU.

Tige herbacée, s'élevant à 1 m.; *f. oblongues-lancéolées*, sinuées-lobées sur les bords, vertes en dessus, *couvertes d'une poussière blanche en dessous; capsule* ovale-globuleuse, penchée, *lisse*; fl. très-grandes, blanches en dedans, lavées de violet en dehors, répandant une douce odeur, s'épanouissant le soir, la nuit, et le matin jusqu'à neuf heures. ①. Juillet-octobre.

Jardins. — Les fleurs deviennent doubles comme dans l'espèce précédente.

718. D. ARBOREA (L.). D. EN ARBRE. — Brugmannsia suaveolens (Wild.).

Arbuste de 2-4 m., à écorce grisâtre et à rameaux disposés en tête arrondie; f. grandes, elliptiques, à nervures saillantes; fl. blanches, rayées de jaune, très-longues (1-3 déc.), pen-

dantes, exhalant une odeur suave, surtout pendant la nuit. ♄. Août-septembre. (*V. D.*)

Orangeries; pleine terre l'été. — Comme dans les précédentes, la fleur devient double ou triple par l'emboîtement régulier des corolles.

CCCXIV. VERBASCUM (L.). MOLÈNE.

719. V. PHÆNICEUM (L.). M. PURPURINE.

Tige droite, cylindrique, un peu anguleuse, pubescente; f. ovales, dentées, ridées, luisantes, d'un beau vert et à peu près glabres en dessus, plus pâles et pubescentes en dessous; *étamines à filets laineux, d'un violet foncé*; pédoncules solitaires, filiformes, pubescents-glanduleux, plus longs que le calice; *fl. d'un violet foncé*, disposées en longue grappe terminale. ♃. Juin-juillet.

Parterres. — Varie à fl. plus pâles et à fl. roses.

CCCXV. NICOTIANA (Tournef.). TABAC.

Calice persistant, à 5 segments inégaux; corolle en entonnoir, à 5 lobes plissés; *capsule s'ouvrant en 2 valves longitudinales*, qui se fendent ensuite à leur sommet. Plantes herbacées.

720. N. RUSTICA (L.). T. RUSTIQUE.

Tige de 5-10 déc., hérissée au sommet de poils glanduleux; *f. pétiolées*, molles, un peu grasses, ovales-obtuses, ondulées sur les bords; *corolle à segments obtus*, légèrement mucronulés; *fl. d'un jaune verdâtre*, en panicule terminale. ①. Juillet-septembre. (*V. D.*)

Jardins.

721. N. TABACUM (L.). T. DE VIRGINIE.

Tige de 1-2 m., pubescente-glanduleuse; *f. sessiles*, oblongues ou ovales-lancéolées, les inf. atténuées et décurrentes; *corolle à segments acuminés; fl. roses* sur le limbe, en panicule terminale. ①. Juillet-septembre. (*V. D.*)

Jardins. — Variété à f. étroites.

722. N. GLAUCA (Bot. magn.). T. A FEUILLES GLAUQUES.

Tige sous-ligneuse, s'élevant à 2-3 m.; f. glauques, oblongues, très-grandes; *fl. jaunes*, en longues grappes terminales. ♄. Juillet-septembre.

Jardins.

CCCXVI. PETUNIA (Juss.). PÉTUNIA.

Calice à 5 segments spatulés; corolle en entonnoir, *à limbe*

étalé, divisé en 5 lobes larges et arrondis; 5 étamines un peu inégales. Plantes herbacées.

723. P. NYCTAGINIFLORA (Juss.). P. A FLEURS DE BELLE-DE-NUIT.

Plante velue-glanduleuse et un peu visqueuse. Tige de 4-10 déc., rameuse; f. ovales, entières, un peu épaisses, atténuées en court pétiole; fl. blanches, roses, rouges, violettes ou striées, axillaires et terminales. ♃. Juin-septembre. (*V. D.*)

Parterres; orangeries l'hiver.

CCCXVII. HABROTAMNUS (Brongnt.). HABROTAMNE.

Calice monosépale, à 4-5 dents; *corolle en massue, à 4-5 dents;* 4-5 étamines; ovaire à 1 style terminé par 1 stigmate. *Plantes ligneuses.*

724. H. FASCICULARIS (Endl.). H. A FLEURS EN FAISCEAU.

Arbrisseau à rameaux dressés; *f.* pétiolées, oblongues-elliptiques, entières, velues, *exhalant par le froissement une odeur fétide;* calice velu-rougeâtre; corolle velue en dehors; *fl.* rouges, *en petits faisceaux axillaires et terminaux.* ♄. Du printemps à l'automne.

Orangeries; pleine terre l'été.

725. H. ELEGANS (Brongnt.). H. ÉLÉGANT.

Arbrisseau à rameaux flexibles, inclinés; *f.* oblongues-lancéolées, entières, velues, *inodores par le froissement; fl.* rouges, *en corymbes paniculés,* terminaux, pendants. ♄. Du printemps à l'automne.

Orangeries; pleine terre l'été.

CCCXVIII. NIEREMBERGIA (Hook). NIÉREMBERGIE.

Calice campanulé, à tube strié, à 5 *segments profonds,* s'allongeant après la floraison; *corolle* monopétale, à *tube grêle et allongé,* à limbe divisé en 5-6 lobes obtus, peu profonds; *étamines connivientes.* Plantes herbacées.

726. N. LINEARIFOLIA (Hook). N. A FEUILLES LINÉAIRES.

Tiges de 5-8 déc., grêles, rameuses, diffuses; f. glabres, linéaires ou lancéolées-linéaires, éparses; corolle pubescente en dehors; fl. d'un lilas clair, jaunes à la gorge, pédonculées, latérales. ♃. Juin-octobre.

Parterres; orangeries l'hiver.

IIe TRIBU : DULCAMARÉES. — Fruit en baie.

CCCIX. LYCIUM (L.). LYCIET.

727. L. BARBARUM (L.). 1081.

728. L. SINENSE (Poir.). L. DE CHINE. — L. Europæum (Lamk., non L.).

Diffère du précédent 1° par son *calice à 5 dents égales;* 2° par ses *feuilles* d'un vert plus pâle, plus larges et plus courtes ; elles sont *ovales, brusquement contractées en pétiole.* ♄. Juin-août.

Jardins paysagers. — Quelquefois subspontané près des habitations.

CCCXX. ATROPA (L.). ATROPE.

729. A. PHYSALOIDES (L.). A. A FEUILLES DE COQUERET.

Tige de 6-12 déc., très-rameuse, profondément cannelée : f. alternes, pétiolées, à pétiole charnu, ovales, sinuées-lobées et grossièrement dentées, à limbe atténué sur le pétiole ; *calice à sépales sagittés,* acuminés au sommet ; *fl.* latérales et pédonculées, *d'un bleu pâle, blanches au centre,* marquées au fond de 5 taches violettes. ♃. Juillet-septembre.

Jardins.

CCCXXI. PHYSALIS (L.). COQUERET.

730. P. ALKEKENGI (L.). 1086.

CCCXXII. SOLANUM (L.). MORELLE.

* *Tige ligneuse.*

731. S. PSEUDO CAPSICUM (L.). M. FAUX PIMENT. (Vulg. *Pommier-d'amour.*)

Arbuste à *tige ferme,* droite, rameuse ; f. glabres, oblongues-lancéolées ; baies d'un rouge clair à la maturité, quelquefois jaunes ; fl. blanchâtres, solitaires ou géminées. ♄. Été.

Orangeries.

** *Tige herbacée.*

732. S. TUBEROSUM (L.). M. TUBÉREUSE. (Vulg. *Pomme de terre.*)

Racine à gros tubercules; tiges de 3-6 déc., dressées ou ascendantes, fistuleuses, anguleuses, pubescentes ; *f. pennatiséquées,* à segments très-inégaux ; baies d'un vert jaunâtre ou violacé ; fl. blanches, roses ou violettes, en corymbes rameux. ♃. Juin-septembre. (*V. D.*)

Cultivée en grand. — Il en existe un grand nombre de variétés.

733. S. MELONGENA (L.). M. MÉLONGÈNE. (Vulg. *Aubergine.*)

Tige de 2-5 déc., droite ; *f.* pétiolées, ovales, ondulées sur les bords, inégales à la base, *tomenteuses en dessous ; calice* campanulé, à 5-6 segments lancéolés, tomenteux, *hérissé d'épines* qui se perdent par la culture ; *corolle campanulée,* à 5-7 segments ondulés ; *baie ovoïde ou oblongue,* très-grosse, lisse, charnue, *blanche ou violette ;* fl. blanchâtres ou d'un violet lilas, pédonculées, solitaires. ①. Juin-août. (*V. D.*)

Jardins potagers.

b. S. ovigerum (Dun.). (Vulg. *Pondeuse.*) Baies ovales d'un blanc d'ivoire, semblables à des œufs de poule.— Jardins d'agrément.

734. S. CITRULLÆFOLIUM (Hort.). M. A FEUILLES DE PASTÈQUE.

Tige de 6-12 déc., droite, rameuse, *hérissée d'épines noires*: *f. pennatiséquées*, à segments pennatilobés, munies d'épines sur la côte médiane et sur les nervures; *calice garni d'épines jaunâtres, se refermant sur le fruit, qui paraît hérissonné*: *fl. d'un beau violet*, grandes, en grappes latérales. ♃. Août-septembre.

Parterres.

CCCXXIII. CAPSICUM (L.). PIMENT.

Anthères s'ouvrant longitudinalement; *baie sèche*: pour le reste, caractères du genre *Solanum*.

735. C. ANNUUM (L.). P. ANNUEL. (Vulg. *Poivre-long.*)

Tige de 2-4 déc., presque simple; f. ovales-aiguës, entières, longuement pétiolées; corolle à 5 lobes aigus: baie rouge ou jaunâtre, ovale ou oblongue, pendante, très-lisse, d'un goût poivré, très-piquant; fl. blanchâtres, solitaires, à longs pédoncules opposés aux feuilles. ①. Eté. (*V. D.*)

Jardins potagers.

CCCXXIV. LYCOPERSICUM (Dun.). TOMATE.

Anthères connivantes, *s'ouvrant longitudinalement* : *baie charnue*; le reste comme au genre *Solanum*.

736. L. ESCULENTUM (Dun.). T. COMESTIBLE. — Solanum lycopersicum (L.). (Vulg. *Tomate.*)

Tige de 3-6 déc., rameuse, anguleuse, velue; f. profondément pennatiséquées, à folioles très-inégales, incisées, velues; baies d'un rouge vif ou d'un jaune orangé, très-grosses, irrégulières, offrant comme des côtes de melon: fl. jaunes. ①. Juillet. (*V. D.*)

Jardins potagers. — Varie à baies rouges, non marquées de côtes, grosses seulement comme une noix.

68e FAMILLE. — BORRAGINÉES.

CCCXXV. SYMPHYTUM (Tournef.). CONSOUDE.

737. S. ASPERRIMUM (Marsh.). C. A FEUILLES RUDES.

Tige de 8-13 déc., rameuse, hérissonnée et rude; *f.* ovales-lancéolées, très-aiguës aux deux extrémités, rudes, *non décurrentes*, les inf. atténuées en pétiole, les sup. presque sessiles; *corolle campanulée*, 4 fois plus longue que le calice; fl.

d'un bleu d'azur tournant au pourpre, nombreuses. ♃. Mai-juin.

Parterres.

CCCXXVI. Anchusa (L.). Buglosse.

738. A. Italica (Retz.). 1092.

CCCXVII. Borrago (Tournef.). Bourrache.

739. B. Orientalis (L.). B. d'Orient. — Psilostemon Orièntale (D. C.).

Tige de 3-6 déc., hérissée, rude, très-rameuse; f. oblongues-lancéolées, aiguës, parsemées de poils raides, les radicales très-grandes; *corolle à tube cylindrique, plus long que le calice; étamines longuement saillantes;* graines brillantes, à la fin noires; fl. d'un bleu d'azur. ♃. Printemps.

Jardins.

CCCXXVIII. Cynoglossum (Tournef.). Cynoglosse.

*** (1) *Carpelles non hérissonnés, soudés au style par la base de leur face interne.*

740. C. omphalodes (L.). C. des jardins. — Omphalodes verna (Mœnch.).

Racine rampante et stolonifère; tiges grêles, dressées ou ascendantes; *f.* d'un beau vert, *ovales-lancéolées, les inf. en cœur,* longuement pétiolées; *carpelles* en forme de corbeille, *non dentés sur les bords; fl. d'un bleu de ciel vif,* blanches à la gorge, disposées en grappes courtes et lâches. ♃. Mars-avril. (*V. D.*)

Jardins.

741. C. linifolium (L.). C. a feuilles linéaires. — Omphalodes linifolia (Mœnch.).

Plante entièrement couverte d'un duvet blanchâtre et doux au toucher. *Racine grêle, pivotante;* tige de 2-4 déc., dressée, rameuse; f. oblongues ou linéaires-lancéolées, les inf. rétrécies en pétiole; *carpelles* en forme de corbeille, *bordés de dents épaisses; fl. blanches,* en grappes allongées. ①. Mai-juillet. (*V. D.*)

Parterres.

CCCXXIX. Pulmonaria (Tournef.). Pulmonaire.

742. P. Virginica (L.). P. de Virginie. — Mertensia Virginica (D. C.).

Plante entièrement glabre et d'un vert glaucescent. Tige de 3-6 déc., dressée; f. inf. oblongues et atténuées en pétiole

(1) Les deux premières sections, ne renfermant que des plantes spontanées, se trouvent dans le deuxième volume.

ailé, les sup. ovales et sessiles; fl. d'un lilas tendre, carné ou violacé, quelquefois blanches. ♃. Avril.

Parterres.

CCCXXX. Heliotropium (L.). Héliotrope.

743. H. Peruvianum (L.). H. du Pérou.

Tige sous-ligneuse, hérissée, très-rameuse; f. ovales, courtement pétiolées, ridées et velues-hérissées; *fl. à odeur d'amande amère*, blanches, violettes ou d'un lilas plus ou moins foncé, disposées en grappes nombreuses, unilatérales, formant par leur réunion une espèce de corymbe. ♄. Juin-août. (*V. D.*)

Orangeries l'hiver; pleine terre l'été. — Il y a plusieurs variétés à feuilles plus ou moins larges et à fleurs d'une nuance plus ou moins foncée.

69e Famille. — HYDROPHYLLÉES.

Cette charmante petite famille ne renferme que des plantes annuelles, à feuilles plus ou moins découpées, alternes, quelquefois opposées au bas de la tige. Leurs fleurs ont un *calice persistant*, à 5-10 segments très-profonds, et une corolle en forme de coupe ou d'entonnoir. 5 *étamines égales* sont *insérées au fond de son tube*, et l'*ovaire, unique*, est terminé par un style allongé et bifide, à *stigmate papilleux*; il devient une capsule à 1 seule loge ou à 2 loges incomplètes.

CCCXXXI. Nemophila (Nutt.). Némophile.

Calice à 10 segments, les extérieurs plus petits et réfléchis; *corolle* monopétale, *campanulée-hémisphérique*, à 5 segments obovales et très-profonds; 5 étamines; ovaire à *style bifide*. Plantes herbacées.

744. N. insignis (Dougl.). N. remarquable.

Tige de 1-2 déc., rameuse; *f. inf. alternes*, les sup. opposées, *toutes* molles, velues, *pennatiséquées*, à segments irrégulièrement lobés-dentés, chaque lobe mucroné; *fl. d'un bleu de ciel tendre*, blanches au centre, longuement pédonculées, axillaires. ①. Juin-juillet.

Parterres. — Varie à fl. entièrement blanches ou lavées de bleu.

745. N. atomaria (Fisch.). N. ponctuée.

Tige de 1-2 déc., faible, diffuse, rameuse; *f. toutes opposées, pennatifides*, à divisions largement ovales, ciliées, mucronulées, presque entières; corolle fortement pubescente à la gorge, à segments ciliolés; *fl. blanches, parsemées en de-*

dans de très-petits points noirs, longuement pédonculées, axillaires. ①. Juin-juillet.

Parterres. — Varie à fl. entièrement blanches ou nuancées de bleu.

746. N. MACULATA (Benth.). N. MACULÉE.

Tige de 6-15 cent., étalée ou ascendante; *f.* molles, un peu charnues, ciliées, *oblongues-obtuses,* atténuées à la base, bordées de grosses dents au sommet; *fl. blanchâtres, marquées au sommet de chaque segment d'une belle tache d'un bleu violet foncé.* ①. Juin-juillet.

Parterres.

CCCXXXII. PHACELIA (Dougl.). PHACÉLIE.

Calice à 5 segments linéaires très-profonds; *corolle campanulée,* à 5 lobes arrondis; 5 étamines correspondant à l'entre-deux des lobes; ovaire unique, à style profondément bipartit. Plantes à *fleurs disposées en grappes scorpioïdes.*

747. P. TANACETIFOLIA (Dougl.). P. A FEUILLES DE TANAISIE.

Tige de 1-2 déc., pubescente, à rameaux étalés-dressés; f. molles, pubescentes, un peu grisâtres, profondément pennatiséquées, comme pennées, à segments ovales ou oblongs très-irrégulièrement incisés, lobés, sinués et dentés; fl. bleues, blanches en dessous, disposées en grappes unilatérales et scorpioïdes. ①. Juin-août.

Parterres.

70e FAMILLE. — VERBÉNACÉES.

CCCXXXIII. VERBENA (Tournef.). VERVEINE.

748. V. CANADENSIS (L.). V. DU CANADA. — V. triphylla (L'Hérit.). — Lippia citriodoria (Kunth). (Vulg. *Verveine des Indes.*)

Arbuste à tige ligneuse; f. oblongues-lancéolées, *très-entières, verticillées* 3 à 3 ou 4 à 4, *exhalant par le froissement une agréable odeur de citron;* fl. petites, lilacées, en panicule. ♄. Juin-octobre. (*V. D.*)

Orangeries l'hiver.

749. V. NODIFLORA (L.). V. A FLEURS EN NŒUD. — Lippia nodiflora (Rich.).

Tiges cylindriques, *longuement rampantes et radicantes; f.* opposées, courtement pétiolées, un peu épaisses, *obovales-spatulées, offrant 4 très-petites dents vers le sommet;* calice aplati, à angles ciliés, accompagné d'une bractée ovale-lancéolée, violette au sommet (ces bractées offrent par leur réunion une espèce d'involucre); *fl.* d'un rose lilacé, *en petites têtes arrondies et très-serrées.* ♃. Eté et automne.

Jardins.

750. V. AUBLETIA (L.). V. DE MIQUELON.

Tige de 3-4 déc., droite ou ascendante ; *f.* opposées, *pennatifides ou incisées-trifides, à dents spinescentes* ; fl. d'un bleu lilas, en grappes. ♃. Juillet-novembre.

Jardins.

751. V. INCISA (Hook). V. A FEUILLES DÉCOUPÉES.

Tiges grêles, couchées-radicantes ; *f.* opposées, *pennatiséquées*, à segments irrégulièrement incisés-dentés ; *fl. lilas*, en corymbes ou ombelles s'allongeant en épi. ♃. Juin-novembre. (*V. D.*)

Parterres.

752. V. CHAMÆDRYFOLIA (Juss.). V. A FEUILLES DE GERMANDRÉE. — V. Melindres (Bot. magn.).

Tiges couchées-radicantes, rameuses ; *f.* d'un beau vert, opposées, ovales ou oblongues-lancéolées, *crénelées-dentées*, velues et ridées ; *fl. d'un rouge vif*, en corymbes ou ombelles s'allongeant en épi. ♃. Juin-novembre. (*V. D.*)

Parterres.

753. V. TEUCRIOIDES (Hook). V. FAUSSE GERMANDRÉE.

Tiges ordinairement couchées-radicantes, à rameaux redressés ; f. opposées, oblongues ou ovales-oblongues, inégalement dentées, velues et ridées ; pétales ondulés et bilobés ; *fl. blanches ou rosées*, en épi à la fin allongé. ♃. Juin-novembre. (*V. D.*)

Parterres.

— Ces trois dernières espèces ont produit par leur mélange une infinité de variétés à fleurs rouges, roses, blanches, bleues, violettes, lilacées, etc.

CCCXXXIV. VITEX (L.). GATTILIER.

Calice à 5 dents ; corolle presque à 2 lèvres, à 5-6 segments ; 4 *étamines* didynames, *saillantes hors du tube* ; drupe à 4 graines ; *tige ligneuse*.

754. V. AGNUS-CASTUS (L.). G. COMMUN. (Vulg. *Arbre au poivre.*)

Arbrisseau à jeunes rameaux faibles et blanchâtres ; f. digitées, à 5-7 folioles d'un vert foncé en dessus, blanches-tomenteuses en dessous, exhalant par le froissement une forte odeur ; fl. violacées, rarement blanches, en longs épis terminaux, verticillés et interrompus. ♄. Août-septembre. (*V. D.*)

Jardins paysagers.

— Le *Lantana camara* (L.) est un joli arbuste de serre tempérée ; mais on le cultive en massif en pleine terre pendant l'été. Ses fleurs en corymbe, d'abord jaunes, puis aurore, produisent le plus gracieux effet ; mais elles exhalent une odeur désagréable. La plante a un peu le port de l'Héliotrope du Pérou.

71e Famille. — LABIÉES.

Ire Tribu : SALVIÉES.

CCCXXXV. Salvia (L.). Sauge.

755. S. officinalis (L.). 1122. — Outre les deux variétés décrites dans le tome deuxième, on en cultive une troisième à feuilles lavées de rouge et bordées de blanc rosé.

756. S. sclarea (L.). 1124. — Jardins pharmaceutiques.

757. S. horminum (L.). S. hormin.

Tige herbacée, rameuse, hérissée, ainsi que les feuilles; f. d'un vert foncé, oblongues, obtuses, crénelées, la plupart pétiolées; *bractées terminales colorées de rouge ou de violet, plus grandes que les autres, non accompagnées de fleurs*: lèvre sup. de la corolle en voûte concave; fl. d'un rose tendre, blanches ou bleuâtres, verticillées, en épis terminaux. ①. Juin-juillet. (*V. D.*)

Jardins.

758. S. verticillata (L.). S. verticillée.

Tige herbacée, droite; hérissée; *f. opposées, en cœur*, crenelées-dentées; lèvre sup. de la corolle en voûte concave; *bractées petites, réfléchies; fl.* d'un bleu violacé, quelquefois blanches, *réunies par 20-30 à chaque verticille.* ①. Juillet-août.

Jardins.

759. S. patens (Benth.). S. a large fleur.

Racine à fibres renflées en tubercules; tige de 1-2 m., herbacée, rameuse, ascendante, peu raide; f. opposées, velues, *les inf.* pétiolées, *sagittées*, les sup. sessiles, oblongues; *corolle* très-ouverte, *à lèvre sup. comprimée; fl.* très-grandes, *d'un bleu de ciel vif et pur*, en grappes terminales. ♃. Été. (*V. D.*)

Serres tempérées l'hiver; pleine terre l'été.

760. S. splendens (Ker.). S. éclatante.

Tige de 1-2 m., herbacée, dure, raide, très-rameuse; *f.* opposées, *inodores, très-glabres*, ovales-acuminées, atténuées en coin à la base, bordées de dents élargies et espacées; *calice d'un rouge écarlate, comme la corolle*; corolle longuement tubuleuse, à lèvre sup. un peu comprimée, finement hérissée de petits poils rouges en dehors; *fl. d'un rouge écarlate éblouissant*, en grappes terminales, arquées avant la floraison. ♃. Septembre-octobre. (*V. D.*)

Serres tempérées l'hiver; pleine terre l'été.

761. S. CARDINALIS (Kunth). S. CARDINALE. — S. fulgens (Cav.).

Tige de 5-20 déc., rameuse, sous-ligneuse à la base; *f.* opposées, *aromatiques, en cœur oblong,* crénelées, chagrinées, velues sur les deux faces, ordinairement violettes ou lie de vin en dessous; *calice* poilu, *vert ou un peu purpurin; corolle à lèvre sup. arrondie, fermée, hérissée en dehors de poils d'un beau rouge*: fl. d'un rouge pourpre éblouissant, en grappes terminales. ♃. Eté et automne. (*V. D.*)

Serres tempérées, où elle fleurit l'hiver; pleine terre l'été.

762. S. INVOLUCRATA (Cav.). S. A GRANDES BRACTÉES.

Tige de 5-20 déc., rameuse, ferme, de consistance sous-ligneuse à la base; *f.* opposées, *inodores, ovales-oblongues, arrondies à la base,* crénelées-dentées, purpurines en dessous, veloutées en dessus; *bractées ovales-arrondies, très-larges, de la même couleur que les fleurs* qu'elles enveloppent avant leur épanouissement; corolle à lèvre sup. arrondie, poilue en dehors; *fl. roses,* en grappes terminales. ♃. Septembre-octobre. (*V. D.*)

Serres tempérées l'hiver; pleine terre l'été.

CCCXXXVI. MONARDA (Wild.). MONARDE.

Calice anguleux, strié, coloré, *à 5 dents égales*; corolle à 2 lèvres, *la supérieure linéaire et entière,* l'inférieure à 3 lobes dont le moyen linéaire et beaucoup plus long; 2 *étamines* insérées dans la corolle, mais *non réunies par un pivot commun.* Plantes herbacées.

763. M. DIDYMA (Wild.). M. DIDYME.

Plante aromatique. Tige de 8-12 déc., à angles tranchants; f. pétiolées, ovales ou oblongues-lancéolées, bordées de petites dents écartées; bractées colorées, entourant et dominant les fleurs; fl. ordinairement d'un rouge vif, en têtes terminales. ♃. Juillet-août.

b. M. *fistulosa* (L.). Fl. d'un rose pâle ou violettes.

Jardins.

CCCXXXVII. ROSMARINUS (L.). ROMARIN.

Calice à 2 lèvres, la supérieure entière, l'inférieure bifide; corolle à 2 lèvres, la supérieure bifide, l'inférieure trilobée; 2 *étamines à filets* très-longs, courbés, *munis vers la base d'une petite dent,* non supportés par un pivot commun. Arbrisseaux à tige ligneuse.

764. R. OFFICINALIS (L.). R. OFFICINAL.

Arbuste de 8-12 déc., à odeur fortement aromatique;

f. persistantes, linéaires, enroulées sous les bords, blanches-tomenteuses en dessous, réunies par faisceaux ; fl. d'un bleu pâle, rarement blanches, géminées à l'aisselle des feuilles. ♄. Mai-juin. (*V. D.*)

Jardins.

IIe Tribu : MENTHOIDÉES.

CCCXXXVIII. Mentha (L.). Menthe.

765. M. piperita (L.). M. poivrée.

Plante glabre, pubescente ou velue, à odeur fortement pénétrante, à saveur chaude et piquante. *F. pétiolées*, oblongues ou ovales-oblongues, dentées en scie ; *calice fructifère à dents dressées*; *fl.* roses, *en épis* terminaux, *oblongs-cylindriques.* ♃. Juillet-septembre. (*V. D.*)

Jardins. — Le type de l'espèce est velu ou pubescent ; la variété cultivée est glabre, ou tout au plus parsemée sur la tige et en dessous des feuilles de poils rares, courts et apprimés.

766. M. sativa (L.). 1132.

767. M. gentilis (L.). 1132 *bis*, p. 609.

IIIe Tribu : THYMOIDÉES.

CCCXXXIX. Origanum (L.). Origan.

768. O. majorana (L.). O. marjolaine. (Vulg. *Marjolaine.*)

Plante aromatique, à bonne odeur. Tiges de 1-2 déc., ascendantes, sous-ligneuses à la base, velues surtout sur deux faces; *f. elliptiques, ciliées sur les bords, s'atténuant insensiblement en pétiole*; bractées légèrement colorées ; calice fermé par des poils blancs après la floraison ; *fl.* petites, *blanchâtres*, en épis formant une espèce de corymbe. ♃. Été.

Jardins.

CCCXL. Thymus (Benth.). Thym.

769. T. vulgaris (L.). T. ordinaire.

Plante à suave odeur. *Tige ligneuse*, gazonnante, étalée-dressée, *non radicante* ; *f.* grisâtres, *linéaires-lancéolées, à bords roulés en dessous*; fl. d'un rose pâle ou blanches, en têtes terminales. ♄. Juin-juillet. (*V. D.*)

Jardins; en bordures.

CCCXLI. Hyssopus (L.). Hyssope.

770. H. officinalis (L.). 1138.

IVe Tribu : CALAMINTHÉES.

CCCXLII. Satureia (L.). Sarriette.

771. S. montana (L.). 1139.

772. S. hortensis (L.). S. des jardins.

Plante aromatique. *Tige* de 1-2 déc., *herbacée*, dressée, très-rameuse; *f.* molles, linéaires-lancéolées, *mutiques*, marquées de petits points glanduleux; *fl.* petites, roses ou blanches, réunies par 2-5 *en petits corymbes axillaires*. ①. Juillet-septembre. (*V. D.*)

Jardins; en bordures.

CCCXLIII. Melissa (L.). Mélisse.

773. M. officinalis (L.). 1145 *bis*, p. 610.

Ve Tribu : LAMIÉES.

CCCXLIV. Dracocephalum (L.). Dracocéphale.

Calice tubuleux, à 5 dents; *corolle renflée à la gorge*, à 2 lèvres, la supérieure en voûte concave, l'inférieure à 3 lobes dont le *moyen* est *en cœur renversé*. Plantes herbacées.

774. D. Moldavicum (L.). D. de Moldavie. (Vulg. *Moldavic.*)

Tige de 5-7 déc.; f. lancéolées, obtuses, *les inf.* profondément dentées en scie, mais à *dents arrondies*, les sup. et les *bractées à dents de scie très-aiguës* et longuement mucronées; anthères glabres; fl. purpurines ou bleuâtres, en faux verticilles. ①. Juin-août. (*V. D.*)

Jardins.

775. D. Virginianum (L.). D. de Virginie. — Physostegia Virginiana (Benth.).

Tige de 6-15 déc., droite; *f.* d'un beau vert, glabres, luisantes, épaisses, oblongues-lancéolées, dentées en scie, *à dents très-aiguës*; *bractées entières, non dentées*; fl. grandes, d'un rose tendre, disposées sur 4 rangs en épis allongés, et restant, quand on les dérange, dans la position où on les place. ♃. Août-septembre.

b. D. *grandiflorum* (Hort.). Tige plus élevée; fl. plus grandes, plus belles, plus nombreuses.

Jardins.

CCCXLV. Lamium (L.). Lamier.

776. L. orvala (L.). L. orvale. — Orvala lamioides (D. C.).

Tiges de 4-7 déc., rougeâtres, venant par touffes; f. pétio-

lées, largement ovales-acuminées, tronquées ou en cœur à la base, doublement dentées en scie; corolle à tube droit, muni intérieurement d'un anneau de poils; étamines à anthères glabres; fl. grandes, purpurines, rayées de lignes plus foncées. ♃. Avril-juin. (*V. D.*)

Jardins.

CCCXLVI. STACHYS (L.). ÉPIAIRE.

777. S. LANATA (Jacq.). É. LAINEUSE.

Plante entièrement couverte d'une laine blanchâtre et douce au toucher. Tige couchée et radicante à la base; f. épaisses, molles, finement crénelées, *les inf.* ovales-oblongues, *non échancrées en cœur,* pétiolées, les sup. lancéolées, sessiles; *calice à dents à peine piquantes; fl. rougeâtres,* en verticilles très-fournis. ♃. Juillet-septembre.

Jardins.

778. S. COCCINEA (Jacq.). É. ÉCARLATE.

Tige de 5-7 déc., anguleuse, rameuse; *f.* oblongues, *en cœur,* crénelées; *fl. d'un rouge écarlate,* assez grandes, en demi-verticilles. ♃. Juin-septembre.

Parterres; orangeries l'hiver.

CCCXLVII. PHLOMIS (L.). PHLOMIDE.

Calice anguleux, à 5 dents presque égales; corolle à 2 lèvres, *la supérieure* velue, *courbée, voûtée en casque comprimé par les côtés*; étamines saillantes; *graines* triangulaires, *arrondies au sommet.*

779. P. LYCHNITIS (L.). P. A FEUILLES DE BOUILLON-BLANC.

Arbrisseau de 2-4 déc., à rameaux dressés, blancs-tomenteux; f. très-entières, finement ridées, blanches-tomenteuses en dessous, *les inf. oblongues-lancéolées, atténuées en pétiole, les florales* sessiles, *ovales, élargies à la base, brusquement acuminées au sommet; fl. jaunes,* en petits paquets opposés, placés à l'aisselle des feuilles florales. ♄. Mai-juin. (*V. D.*)

Jardins.

780. P. FRUTICOSA (L.). P. FRUTESCENTE.

Arbrisseau de 6-10 déc., à tiges couvertes d'un duvet cotonneux, s'enlevant sous les doigts; *f.* entières, ridées, vertes et pubescentes en dessus, blanchâtres, cotonneuses et fortement nervées en dessous, oblongues-lancéolées, sinuées sur les bords, *atténuées en pétiole, les inf. un peu en cœur à la base; fl.* grandes, velues, *d'un jaune éclatant,* disposées en verticilles. ♄. Juillet-septembre.

Jardins.

781. P. LEONURUS (L.). P. QUEUE-DE-LION. — Leonotis leonurus (Pers.).

Arbrisseau de 1-2 m.; *f. persistantes,* oblongues-lancéolées, aiguës; *fl. aurore très-vif,* longues, nombreuses, disposées en verticilles formant par leur réunion un épi terminal. ♄. Août-octobre.

Jardins; orangeries l'hiver.

CCCXLVIII. MELITTIS (L.). MÉLITTE.

782. M. MELISSOPHYLLUM (L.). 1174.

CCCXLIX. SCUTELLARIA (L.). SCUTELLAIRE.

783. S. MACRANTHA (Fisch.). S. A GRANDES FLEURS.

Tige de 1-3 déc.; *f. ovales-lancéolées; fl. d'un beau bleu,* disposées en épi. ♃. Eté.

Parterres.

VIe TRIBU : LAVANDULÉES.

CCCL. LAVANDULA (L.). LAVANDE.

784. L. VERA (D. C.). 1192.

CCCLI. OCYMUM (L.). BASILIC.

Calice à 2 lèvres, *la supérieure entière, foliacée, l'inférieure à 4 dents;* corolle à 2 lèvres, la supérieure quadrifide, l'inférieure entière; *étamines penchées, les deux plus courtes émettant un appendice à la base.* Plantes herbacées, aromatiques.

785. O. BASILICUM (L.). B. ORDINAIRE.

Plante à odeur agréable et pénétrante. Tige très-rameuse, glabre ou pubescente au sommet; f. pétiolées, glabres, ovales, ovales-arrondies ou oblongues, bordées de dents écartées: calice cilié; fl. blanches ou purpurines. ①. Juin-août. (*V. D.*)

a. O. *basilicum* (L.). F. planes, ovales; tige pubescente au sommet.

b. O. *minimum* (L.). F. ovales-arrondies; tige entièrement glabre.

c. O. *bullatum* (Lamk.). F. bosselées et crépues, entières et incisées.

Jardins; fenêtres. — La var. *b* varie à f. d'un rouge violet, presque noir.

72e FAMILLE. — BIGNONIACÉES.

Les Bignoniacées sont des arbres ou des arbrisseaux exotiques, remarquables par la beauté et la grandeur de leurs fleurs en grappe ou panicule. Leurs feuilles sont opposées.

Leurs fleurs ont un calice denté ou à segments profonds, et une *corolle irrégulière, tubuleuse-campanulée,* qui renferme *4 étamines didynames,* avec une cinquième rudimentaire. L'ovaire, unique, terminé par 1 style à stigmate bifide ou bilamellé, devient une *silique à 2 valves parallèles, séparées par une cloison à laquelle adhèrent de nombreuses graines* ordinairement bordées d'une aile membraneuse.

CCCLII. Bignonia (L.). Bignonnier.

Calice à 5 dents, rarement entier, à 3 partitions ou à 2-3 lobes; corolle à 2 lèvres, quelquefois régulière, à 5 lobes; *4 étamines didynames, accompagnées d'une cinquième stérile: graines entourées d'une aile membraneuse*; capsule allongée, à valves planes ou à peine convexes. Arbres ou arbrisseaux à feuilles presque toujours opposées.

786. B. catalpa (L.). B. catalpa. (Vulg. *Catalpa.*)

Arbre élevé; *f.* grandes, pétiolées, *ovales, en cœur, très-entières,* opposées ou verticillées 3 à 3; *fl. blanches, tachées de rouge et de jaune,* odorantes, en grappes. ♄. Juillet-août. (*V. D.*)

Jardins paysagers.

787. B. fruticosa (L.). B. frutescent.

Arbuste à *rameaux fermes, se soutenant d'eux-mêmes;* f. pennées, à 7-9 folioles ovales, dentées en scie, d'un vert gai, glabres et luisantes; *calice vert,* à 5 petites dents égales, brunâtres au sommet; *corolle à long tube arqué,* très-long: *fl. d'un rouge vif,* disposées en *grappes corymbiformes.* ♄. Toute l'année.

Orangeries l'hiver.

788. B. radicans (L.). B. grimpant. — Tecoma radicans (Juss.). (Vulg. *Jasmin de Virginie.*)

Arbuste à *tiges sarmenteuses, grimpantes,* s'accrochant, comme le Lierre, par de petits crampons; *f. pennées,* à folioles incisées-dentées, glabres et brillantes en dessus, veines en dessous; *calice rouge,* un peu charnu; *corolle à tube droit: fl. d'un beau rouge, en corymbes terminaux.* ♄. Juillet-août. (*V. D.*)

Murs; tonnelles.

789. B. grandiflora (Thunb.). B. a grandes fleurs. — Tecoma grandiflora (Delaun.).

Diffère du précédent 1° par ses *folioles glabres sur les deux faces;* 2° par sa corolle à tube plus court et à limbe plus large; 3° par ses *fl.* plus grandes, *d'un rouge* plus *clair,* disposées en *panicules terminales et axillaires.* ♄. Juillet-août.

Murs; tonnelles.

CCLIII. Eccremocarpus (Ruys et Pavon). Eccrémocarpe.

Calice tubuleux ou campanulé, à 5 divisions, *membraneux*, persistant, *beaucoup plus grand que la corolle; corolle tubuleuse, à 5 lobes recourbés*, arrondis; 4 étamines didynames, incluses; *graines entourées d'une membrane.* Sous-arbrisseaux grimpants, à *feuilles opposées.*

790. E. scaber (Ruys et Pavon). E. rude. — Calampelis scabra (Don.).

Tiges de 3-5 m., ligneuses, grimpantes; f. 2 fois pennées, à folioles incisées; fl. écarlates, en grappes latérales. ♄. Juillet-août.

Pleine terre avec couverture l'hiver. — Bon pour couvrir les tonnelles et pour tapisser les murs.

73e Famille. — PERSONNÉES.

1re Tribu : ANTIRRHINÉES.

CCCLIV. Digitalis (Tournef.). Digitale.

791. D. purpurea (L.). 1194.

CCCLV. Pentstemon (Wild.). Pentstémon.

Calice à 5 sépales lancéolés; *corolle tubuleuse-campanulée*, à 2 lèvres égales, *à tube resserré à la base, renflé vers la gorge.* Plantes herbacées, à *feuilles opposées.*

792. P. campanulatus (Wild.). P. campanulé. — Chelone campanulata (Cav.).

Plante glabre ou faiblement pubérulente au sommet. Tige de 5-10 déc.; *f. oblongues-lancéolées*, acuminées, *finement denticulées*, chaque paire embrassant parfaitement la tige; pédoncules assez longs, uni ou biflores, naissant opposés l'un à l'autre à l'aisselle des feuilles supérieures; *corolle à tube fortement dilaté au sommet*; fl. rouges, roses ou violettes en dehors, blanchâtres en dedans, formant de longues grappes terminales. ♃. Tout l'été.

Parterres; orangeries l'hiver. — Il y a plusieurs variétés.

793. P. glandulosus (Dougl.). P. glanduleux.

Tige de 4-5 déc., *couverte, ainsi que les feuilles, les pédoncules et le calice, d'une pubescence glanduleuse: f. radicales ovales, bordées de grosses dents*, les caulinaires largement en cœur, amplexicaules, peu dentées; fl. grandes, d'un violet clair, velues, disposées en panicule interrompue. ♃. Tout l'été.

Parterres; orangeries l'hiver.

794. P. Estheri (Hort.). P. d'Esther.

Tige de 5-10 déc. ; *f. très-glabres,* un peu épaisses, luisantes, ovales ou oblongues, acuminées, *inégalement incisées-dentées; pédoncules multiflores,* naissant opposés l'un à l'autre à l'aisselle des feuilles; fl. d'un rouge violet, à *lèvre sup. bleue* quand l'épanouissement est complet, disposées en espèce d'ombelles axillaires, formant par leur réunion une grande panicule terminale et feuillée. ♃. Juin-août.

Parterres.

795. P. gentianoides (Lindl., non D. C.). P. à feuilles de gentiane.

Tige de 6-8 déc., rameuse, dressée; *f. glabres, lancéolées, entières,* les sup. largement amplexicaules; *pédoncules pauciflores,* allongés; *corolle à tube allongé, peu dilaté au sommet; fl.* grandes, *d'un pourpre écarlate,* disposées en panicules allongées, lâches, unilatérales. ♃. Juin-août.

Parterres.

CCCLVI. Chelone (L.). Chélone.

Calice à 5 segments ovales-lancéolées, entourés d'une petite bordure membraneuse; *corolle à 2 lèvres inégales,* la supérieure dressée et bilobée, *l'inférieure à 3 lobes réfléchis,* appliqués contre le tube, *velus et rayés vers la gorge.* Plantes herbacées, à *feuilles opposées.*

796. C. glabra (L.). C. glabre.

Plante glauque et glabre. Tige de 5-12 déc., droite, rameuse ; f. un peu épaisses, oblongues, atténuées à la base, les florales linéaires ; fl. d'un rouge clair ou blanches, en grappes axillaires. ♃. Août-septembre.

Parterres.

CCCLVII. Maurandia (Jacq.). Maurandie.

Calice à 5 segments inégaux, lancéolés, entourés d'une petite bordure membraneuse ; *corolle* à 2 lèvres, la supérieure bilobée, l'inférieure trilobée, à lobes arrondis, un peu échancrés, *à tube marqué en dedans de 2 lignes glabres et saillantes.* Plantes à *tiges grimpantes* et à *feuilles alternes.*

797. M. semperflorens (Jacq.). M. toujours fleurie.

Tige grimpante, ligneuse à la base ; f. pétiolées, hastées, entières, glabres, réfléchies sur la tige ; fl. roses, portées sur des pédoncules axillaires. ♄. Mai-septembre. (*V. D.*)

Murs; serres tempérées l'hiver.

CCLVIII. LOPHOSPERMUM (Benth.). LOPHOSPERME

Calice à 5 segments foliacés, ovales-oblongs, *un peu en cœur*, formant comme une cloche ouverte; corolle à 2 lèvres, la supérieure à 2, l'inférieure à 3 lobes arrondis, obtus; *tube offrant intérieurement 2 lignes jaunes, saillantes, velues*, aboutissant de chaque côté du lobe moyen de la lèvre inférieure. Plantes à *feuilles alternes.*

798. L. ERUBESCENS (Benth.). L. A FLEURS ROSES.

Tige grimpante, ligneuse à la base; f. un peu épaisses, pétiolées, pubescentes, hastées, bordées de dents inégales; fl. d'un rose rougeâtre, axillaires, pédonculées. ♄. Août-septembre. (*V. D.*)

b. L. *scandens* (Benth.). Fl. d'un rose plus vif, glabres en dehors.

Murs; serres tempérées l'hiver.

CCCLIX. MIMULUS (L.). MIMULE.

Calice à côtes saillantes et à 5 dents, dont une plus longue; corolle à 2 lèvres, *l'inférieure offrant 2 saillies convexes, allongées, munies de poils colorés.* Plantes herbacées, à *feuilles opposées.*

799. M. VARIEGATUS (H. P.). M. PONCTUÉ.

Tige cylindrique, ascendante; f. glabres, charnues, ovales, bordées de grosses dents inégales, atténuées en un pétiole aplati; *fl. jaunes, tachées de pourpre sur les segments*, pointillées de la même couleur en dedans. ♃. Mai-septembre. (*V. D.*)

b. M. *marginatus.* Segments de la corolle entièrement bordés d'une zone pourpre.

Parterres; orangeries l'hiver.

800. M. CARDINALIS (Dougl.). M. ÉCARLATE.

Tige droite, rameuse, *couverte de poils visqueux*; f. molles, ovales, denticulées; *corolle à segments latéraux réfléchis*; fl. d'un bel écarlate, plus foncées au centre. ♃. Juin-septembre. (*V. D.*)

Parterres. — Varie à fl. roses, rouges au centre, plus grandes.

801. M. MOSCHATUS (Dougl.). M. MUSQUÉ.

Tige couchée et radicante, velue; f. charnues, ovales, dentées; *fl. jaunes*, petites, *exhalant*, ainsi que toute la plante *une forte odeur de musc.* ♃. Juin-septembre. (*V. D.*)

Parterres; serres tempérées l'hiver.

CCCLX. PAULOWNIA (Sieb.). PAULOWNIA.

Calice à 5 segments, *ayant la couleur et la consistance de l'amadou ;* corolle bilabiée, à tube allongé ; 4 étamines didynames. Arbres à *feuilles opposées.*

802. P. IMPERIALIS (Sieb.). P. IMPÉRIAL.

Arbre élevé, ayant le port et le feuillage du Catalpa ; jeunes rameaux velus ; f. très-grandes, ovales-arrondies, échancrées en cœur à la base, bordées de dents distantes et inégales ; fl. d'un bleu violâtre, rayées de 2 lignes jaunes et ponctuées de brun, disposées en panicules pyramidales, s'épanouissant un peu avant le développement des feuilles, exhalant une douce odeur de violette. ♄. Mars-avril. (*V. D.*)

Jardins paysagers. — Les boutons se développent dès la fin de l'été.

CCCLXI. ANTIRRHINUM (L.). MUFLIER.

803. A. MAJUS (L.). 1202.

CCCLXII. COLLINSIA (Nutt.). COLLINSIE.

Calice campanulé, à 5 segments profonds ; corolle personnée, à 2 lèvres, *la supérieure à 3 lobes repliés l'un sur l'autre,* l'inférieure bilobée ; *éperon court, en forme de petit talon peu saillant.* Plantes herbacées.

804. C. BICOLOR (Nutt.). C. BICOLORE.

Tige de 1-3 déc., pubescente, à rameaux étalés ; f. ovales-oblongues ou oblongues-lancéolées, finement ciliées, un peu épaisses, luisantes en dessus ; fl. blanches et violettes, verticillées, en grappes terminales. ①. Mai-juillet.

Parterres.

CCCLXIII. LINARIA (Tournef.). LINAIRE.

805. L. BIPARTITA (W.). L. BIPARTITE.

Tige de 1-3 déc., dressée, à la fin très-rameuse ; f. un peu épaisses, éparses, linéaires-lancéolées, pliées en gouttière en dessus ; *éperon conique-linéaire, aigu, plus long que le reste de la corolle ; palais offrant 2 saillies relevées* qui le font paraître bipartit ; *fl. d'un bleu violet,* rayées de violet plus foncé, à *palais blanchâtre,* un peu taché de jaune à la gorge, disposées en grappes à la fin très-allongées. ①. Juillet-septembre. (*V. D.*)

Parterres.

IIe Tribu : RHINANTHACÉES.

CCCLXIV. Buddleia (Lamk.). Budlége.

Calice en godet, à 4 petites dents; *corolle tubuleuse-infundibuliforme,* à tube arqué, à 4 lobes arrondis au sommet, poilue à la gorge; *4 étamines* presque égales, *à filets soudés contre le tube.* Arbrisseaux à *feuilles opposées.*

806. B. Lindleyana (Bot. reg.). B. de Lindley.

Arbrisseau à rameaux pendants, couverts d'un duvet très-court, d'un vert jaunâtre, s'enlevant sous les doigts; f. oblongues-acuminées, entières, atténuées en pétiole à la base, d'un beau vert en dessus, veinées et finement pubérulentes en dessous; calice coloré, couvert d'une poussière très-fine, grisâtre et brillante, qui se retrouve aussi sur tout l'extérieur du tube de la corolle; *fl. violettes, en grappes pendantes,* s'allongeant à mesure que la floraison avance. ♄. Septembre.

Jardins.

807. B. globosa (Lamk.). B. globuleuse.

Arbrisseau de 2-3 m.; f. oblongues, blanches et soyeuses en dessous; *fl. d'un jaune doré,* très-petites, odorantes, *réunies en têtes globuleuses.* ♄. Juin-août.

Jardins.

IIIe Tribu : VÉRONICÉES.

CCCLXV. Veronica (Tournef.). Véronique

808. V. teucrium (L.). 1242.

809. V. longifolia (L.). V. a feuilles allongées.

Tige de 5-10 déc., droite, très-rameuse, *f. opposées ou verticillées* par 3-4, *lancéolées-acuminées, dentées en scie jusqu'à leur sommet, à dents* très-aiguës, inégales, lancéolées-acuminées, *plus longues que larges;* corolle à tube plus allongé que dans les autres espèces, de sorte qu'elle est presque en soucoupe; fl. d'un beau bleu, quelquefois blanches ou carnées, disposées en *épis terminaux, nombreux, allongés et très-serrés.* ♃. Juin-juillet. (*V. D.*)

a V. *longifolia* (Schrad.). F. profondément échancrées en cœur à la base.

b. V. *maritima* (Schrad.). F. arrondies ou même un peu atténuées en coin à la base.

Jardins. — Variété à feuilles panachées.

810. V. paniculata (L.). V. paniculée. — V. elegans (D. C.).

Tige de 3-6 déc., rameuse, à rameaux paniculés; f. la plu-

part opposées ou verticillées 3 à 3, lancéolées, doublement dentées en scie, glabres ou à peine pubescentes en dessous; *fl.* petites, *roses,* disposées en *épis terminaux, nombreux, serrés, formant par leur réunion une panicule contractée.* ♃. Juin-juillet.

Jardins.

811. V. GENTIANOIDES (Smith). V. A FEUILLES DE GENTIANE.

Tige de 4-6 déc., ascendante, pubescente; f. un peu épaisses, ciliées, *les inf. oblongues-spatulées,* atténuées en pétiole, les sup. linéaires, sessiles; corolle barbue à la gorge, à segment inf. 5-6 fois plus étroit que les trois autres; *fl.* gris de lin, veinées de bleu, *longuement pédonculées, en grappes terminales.* ♃. Mai.

Parterres.

812. V. SIBIRICA (L.). V. DE SIBÉRIE.

Tige de 1-2 m., droite, cylindrique, ferme; *f. verticillées par* 6-9, oblongues-lancéolées, acuminées, dentées en scie, glabres et vertes en dessus, blanchâtres et pubescentes en dessous; *corolle en tube cylindrique;* fl. d'un blanc rosé, en longs épis terminaux. ♃. Juin-juillet.

Parterres.

813. V. SPECIOSA (Hook). V. GRACIEUSE.

Plante très-glabre. Tige de 4-8 déc., *ligneuse,* surtout à la base; *f. persistantes,* opposées, épaisses, luisantes et d'un beau vert, obovales ou obovales-oblongues, arrondies au sommet, très-entières; étamines saillantes et dressées; *capsule* 2-3 *fois plus longue que le calice; fl.* bleues, blanches ou rouges, *en épis axillaires, ovales ou cylindriques,* serrés, longuement pédonculés. ♄. Août-novembre.

Serres tempérées l'hiver.

74e FAMILLE. — ACANTHACÉES.

Cette famille doit son nom au genre *Acanthus,* si célèbre par ses feuilles, qu'il a prêtées à l'architecture. Elle est très-voisine de la précédente, dont elle ne diffère guère que par ses *capsules s'ouvrant par 2 valves élastiques* et renfermant plusieurs *graines dépourvues d'albumen.*

CCCLXVI. ACANTHUS (Tournef.). ACANTHE.

Calice persistant, à 4 folioles inégales, très-irrégulières; corolle à tube court, fermé par des poils, n'ayant que la lèvre inférieure qui est trilobée.

814. A. MOLLIS (L.). A. MOLLE.

Tige de 4-10 déc., droite, simple; *f.* glabres, molles, très-longues, irrégulièrement pennatipartites, à partitions ovales, aiguës, *bordées de grosses dents mucronées, mais non épineuses*; fl. blanches, lavées de rose et veinées de vert, munies à la base de 3 bractées, disposées en très-long épi. ♃. Juin-juillet. (*V. D.*)

Jardins.

815. A. SPINOSUS (L.). A. ÉPINEUSE.

Diffère de la précédente surtout par ses *feuilles* sinuées-pennatifides, *à lobes munis de dents fortement épineuses*. ♃. Juin-juillet.

Jardins.

75e FAMILLE. — PLOMBAGINÉES.

CCCLXVII. PLUMBAGO (Tournef.). DENTELAIRE.

Calice à tube glanduleux, pourvu de 5 angles et terminé par 5 dents; *corolle monopétale, en soucoupe*, à tube allongé : 1 *style à 5 stigmates*. Plantes à *tige rameuse et feuillée*.

816. P. EUROPÆA (L.). D. D'EUROPE.

Tige de 4-12 déc., raide, dressée, très-rameuse; f. rudes sur les bords, les inf. obovales, atténuées en pétiole, *les moyennes embrassant la tige par 2 oreillettes arrondies*, les sup. lancéolées ou linéaires; *calice à 5 dents courtes*, accompagné de 3 bractées: *fl. d'un bleu clair*, en bouquets terminaux. ♃. Août-septembre. (*V. D.*)

Parterres.

817. P. LARPENTÆ (Lindl.). D. DE LADY LARPENT.

Tiges de 1-3 déc., dures, ascendantes, flexueuses, pulvérulentes, venant par touffes arrondies; *f.* obovales-cunéiformes, obovales-spatulées ou oblongues, bordées de cils rudes, *atténuées en pétiole*; *calice à 5 dents linéaires-acuminées*, rougeâtres, accompagné de 3 bractées carénées et ciliées sur le dos, membraneuses sur les bords; *fl. d'un beau bleu*, disposées en têtes terminales ♃. Septembre. (*V. D.*)

Parterres.

CCCLXVIII. STATICE (Wild.). STATICE.

Calice à tube pourvu de 5 angles et terminé par 5-10 partitions: *corolle à pétales libres ou à peine soudés à la base*; 5 *styles libres ou réunis seulement à la base*. Plantes herbacées, à *tige rameuse, mais non feuillée*.

818. S. LIMONIUM (L.). S. LIMONIUM.

Tige de 3-7 déc., cylindrique, très-ramifiée dans sa moitié

sup.; f. molles, oblongues-elliptiques, longuement atténuées en pétiole; fl. d'un bleu lilas, nombreuses, disposées en épis unilatéraux, formant par leur réunion une panicule très-rameuse. ♃. Juillet-août.

Parterres.

CCCLXIX. Armeria (Wild.). Armérie.

819. A. vulgaris (Wild.). A. commune (Vulg. *Gazon d'Olympe.*)

Souche très-rameuse; hampe de 5-15 cent., droite, couverte de petits poils étalés; *f. linéaires*, molles, *marquées de 1 seule nervure au milieu*; involucre à folioles largement scarieuses sur les bords; fl. roses, quelquefois rouges ou blanches, en capitules hémisphériques. ♃. Mai-juillet. (*V. D.*)

Bordures.

820. A. pseudo-armeria (Murr.). A. fausse armérie.

Hampe de 5-7 déc., droite, ferme; *f.* oblongues-lancéolées, vertes, molles, *marquées de 3 nervures*; fl. roses, grandes, en capitules hémisphériques, beaucoup plus gros que dans l'espèce précédente. ♃. Mai-juillet.

Bordures.

76e Famille. — NYCTAGINÉES.

Les Belles-de-nuit, si remarquables par le moment de leur épanouissement, sont toutes des plantes herbacées, à racine charnue, et à *feuilles opposées et entières*. Leurs fleurs, régulières, se composent d'un calice campanulé, et d'une *corolle à long tube évasé en large entonnoir à 5 angles et 5 lobes*, se resserrant en étranglement sur l'ovaire. Sous le disque glanduleux de celui-ci naissent 5 *longues étamines*, et son style, unique, est terminé par 1 stigmate en tête. Les graines, blanches et farineuses en dedans, sont recouvertes par une enveloppe noirâtre ou roussâtre et ridée.

CCCLXX. Nyctago (D. C.). Belle-de-nuit.

Caractères de la famille.

821. N. jalapa (D. C.). B. faux jalap. — Mirabilis jalap (L.).

Plante glabre ou peu velue, jamais visqueuse. Tige de 4-6 déc., très-rameuse; f. pétiolées, ovales-lancéolées, en cœur à la base; *corolle à tube de moyenne longueur*; fl. peu odorandes, pédonculées, rouges, blanches, jaunes ou panachées, en bouquets axillaires. ♃. Juillet-septembre. (*V. D.*)

Jardins.

822. N. longiflora (D. C.). B. a longues fleurs.—Mirabilis longiflora (L.).

Plante velue et visqueuse, surtout au sommet. Tige de

4-6 déc., diffuse, très-cassante ; f. ovales-lancéolées, en cœur à la base ; *corolle à tube très-allongé* ; fl. blanches, rarement violettes, exhalant une douce odeur de fleur d'oranger. ♃. Juillet-septembre. (*V. D.*)

Jardins.

— On a obtenu par le semis des variétés qui, étant hybrides entre les deux espèces, tiennent à la fois de l'une et de l'autre.

IVe SECTION.

MONOCHLAMIDÉES.

77e FAMILLE. — AMARANTACÉES.

CCCLXXI. AMARANTHUS (L.). AMARANTE.

823. A. CAUDATUS (L.). A. QUEUE-DE-RENARD.

Tige de 6-12 déc., droite, rameuse ; *f.* ovales-oblongues, aiguës ou obtuses, *vertes ou colorées seulement sur les bords* ; graines blanches au centre, entourées d'un cercle rouge ; fl. d'un beau rouge, en épis allongés, formant par leur réunion de *longues panicules pendantes.* ①. Juillet-septembre. (*V. D.*)

Jardins.

824. A. SANGUINEUS (L.). A. SANGUINE.

Tige droite, rameuse ; *f.* ovales-oblongues, aiguës ou obtuses, *d'un rouge foncé et très-vif sur tout le limbe* ; graines rougeâtres ; *fl.* d'un beau rouge, *en panicule dressée.* ①. Juillet-septembre. (*V. D.*)

Jardins.

— On cultive rarement l'A. *tricolor* (L.), à feuilles panachées de rouge de vert noirâtre et souvent de jaune.

CCCLXXII. GOMPHRENA (L.). AMARANTINE.

Etamines soudées à la base ; ovaire monosperme ; *fleurs en tête globuleuse.* Plantes herbacées, à *feuilles opposées.*

825. G. GLOBOSA (L.). A. GLOBULEUSE. (Vulg. *Immortelle violette.*)

Tige de 1-3 déc., droite, cotonneuse ; f. opposées, lancéolées, molles, pubescentes ; fl. ordinairement d'un rouge violet, disposées en têtes globuleuses et terminales. ①. Mai-octobre. (*V. D.*)

Parterres. — Varie à fleurs blanches, carnées ou panachées.

CCCLXXIII. Celosia (L.). Célosie.

Etamines soudées à la base ; ovaire à plusieurs graines : *fleurs en crête ondulée*. Plantes herbacées.

826. C. cristata (L.). C. crête-de-coq. (Vulg. *Amarante crête-de-coq*.)

Tige de 3-6 déc., aplatie, droite, peu rameuse ; f. ovales-oblongues ou lancéolées, sessiles ; fl. ordinairement rouges, disposées en crête ondulée. ①. Eté.

Parterres. — Il y a des variétés à fleurs jaunes, chamois, feu, roses, violettes, pourpres et amarante.

78e Famille. — CHÉNOPODÉES.

CCCLXXIV. Chenopodium (L.). Ansérine.

827. C. botrys (L.). 1311.

CCCLXXV. Blitum (Tournef.). Blite.

828. B. ambrosioides. B. ambroisie. — Chenopodium ambrosioides. (L.). — Ambrina ambrosioides (Spach). (Vulg. *Thé du Mexique*.)

Plante à odeur aromatique très-pénétrante et très-agréable. Tige de 4-6 déc., dressée, très-rameuse ; f. oblongues-lancéolées, dentées, sinuées ou presque entières, les sup. linéaires et très-entières ; fl. en petits paquets globuleux, réunis en épis ascendants, interrompus, formant par leur réunion une longue *panicule feuillée*. ①. Juin-août. (*V. D.*)

Jardins.

829. B. capitatum (L.). B. a fruits en tête. (Vulg. *Epinard fraise*.)

Tige dressée, à rameaux décombants, glabres, luisants ; f. triangulaires, sinuées, presque hastées ; *calice fructifère devenant charnu et rouge comme une fraise après la floraison* ; graines à bord tranchant ; fl. en petits paquets, peu apparentes, disposées en *épis non feuillés*. ①. Juillet-septembre. (*V. D.*)

Jardins.

CCCLXXVI. Beta (Tournef.). Bette.

Calice à 5 divisions, un peu adhérent à l'ovaire par sa base, *jamais muni d'appendices ni de bractées* ; 5 étamines ; 2 stigmates ; *graines horizontales, globuleuses-réniformes*, recouvertes par le périanthe, qui prend l'apparence d'une capsule.

830. B. vulgaris (L.). B. commune.

Plante glabre. Tige de 8-15 déc., anguleuse, dressée ; f. ovales-obtuses, luisantes, charnues ; fl. petites, verdâtres,

en petits paquets formant des épis grêles, effilés, dépourvus de feuilles. ① et ②. Juillet-septembre. (*V. D.*)

a. B. *hortensis* (Mill.). (Vulg. *Poirée, Bette-carde.*) Racine cylindrique; f. à côte large et épaisse.

b. B. *rapacea.* (Vulg. *Bette-rave.*) Racine fusiforme, épaisse, charnue. — Il y a 3 sous-variétés : la première à racine d'un rouge foncé; la deuxième à racine rosée ou blanche; la troisième à racine jaune.

La var. *a*, jardins potagers; la var. *b*, cultivée en grand et dans les jardins potagers.

CCCLXXVII. Atriplex (L.). Arroche.

831. A. hortensis (L.). A. des jardins.

Tige de 3-10 déc., droite, rameuse; f. d'un glauque blanchâtre, quelquefois rouges, triangulaires, oblongues ou hastées; calice fructifère à *sépales* libres, *ovales-arrondis, très-entiers*; graines disposées les unes horizontalement, les autres verticalement; fl. verdâtres, quelquefois rouges, en grappes paniculées. ①. Juillet-septembre. (*V. D.*).

b. A. *rubra.* Plante d'un rouge de sang dans toutes ses parties.

Jardins potagers.

CCCLXXVIII. Spinacia (Tournef.). Épinard.

Fleurs dioïques; calice à 5 segments dans les fleurs à étamines, et offrant, dans les fleurs carpellées, 2-4 divisions, dont 2 plus petites se soudent à la fin sur la graine, l'enveloppent et figurent une capsule endurcie; 4-5 étamines; 4 *styles; graines verticales.* Plantes herbacées.

832. S. oleracea (L.). É. cultivé.

Tige de 3-8 déc., dressée, rameuse; f. hastées ou ovales-oblongues, pétiolées; fl. verdâtres, axillaires, celles à étamines en grappes, les carpellées en paquets sessiles. ① et ②. Mai-juin. (*V. D.*)

a. S. *spinosa* (Mœnch.). F. hastées; capsule munie de 2-4 pointes aiguës.

b. S. *inermis* (Mœnch.). F. ovales-oblongues; capsule dépourvue d'épines.

Jardins potagers.—Il y a plusieurs autres variétés, outre les deux principales que nous avons signalées.

79e Famille. — PHYTOLACÉES.

Cette petite famille ne renferme que des plantes herbacées, à *feuilles* alternes, *dépourvues de stipules et de gaines.* Leurs fleurs, régulières, ont un *périanthe à 4-5 pétales, au fond duquel sont insérées* 8-20 *étamines.* L'ovaire, unique, surmonté par 1-10 styles, devient une petite baie à 1-10 loges.

CCCLXXIX. PHYTOLACCA (L.). PHYTOLAQUE.

Caractères de la famille.

833. P. DECANDRA (L.). P. A DIX ÉTAMINES. (Vulg. *Raisin d'Amérique.*)

Tige de 5-10 déc., droite, ferme, rameuse, rougeâtre ; f. glabres, pétiolées, ovales-lancéolées, un peu ondulées sur les bords ; périanthe formé de 5 pétales ovales, un peu recourbés en dessus ; baie déprimée, munie de côtes, ayant la forme d'une petite tomate ; fl. mélangées de rose, de vert et de blanc, en grappes oblongues, pédonculées, latérales. ♃. Juillet-août. (*V. D.*)

Jardins.

80e FAMILLE. — POLYGONÉES.

CCCLXXX. RUMEX (L.). PATIENCE.

834. R. ACETOSA (L.). 1318.

835. R. PATIENTIA (L.). P. DES JARDINS. (Vulg. *Patience.*)

Tige cannelée, s'élevant à 1 m. et plus ; *f. à saveur herbacée, planes,* les radicales lancéolées, en cœur à la base, très-grandes, à *pétiole canaliculé* et presque engaînant ; *segments intérieurs du périanthe en cœur arrondi, entiers,* rarement denticulés ; fl. grandes, pendantes, verticillées, en grappes non feuillées, formant par leur réunion une vaste panicule. ♃. Juillet-août. (*V. D.*)

Jardins potagers et pharmaceutiques.

CCCLXXXI. RHEUM (L.). RHUBARBE.

Périanthe calicinal, formé de 6 sépales inégaux, 3 grands et 3 petits ; 6 étamines ; 3 *stigmates ; fruit à* 3 *angles ailés.* Plantes herbacées, à *feuilles palmatinervées.*

836. R. UNDULATUM (L.). R. A FEUILLES ONDULÉES.

Tige de 1-3 m., très-grosse, striée ; *f.* très-grandes, orbiculaires, aiguës, *sinuées-ondulées sur les bords,* à pétiole charnu ; fl. vertes, en grappes dressées, formant une panicule terminale. ♃. Mai-juin. (*V. D.*)

Jardins.

837. R. COMPACTUM (L.). R. A FLEURS SERRÉES.

Tige de 1-3 m., très-grosse, striée ; *f.* très-grandes, orbiculaires, *bordées de cils blanchâtres,* sinuées par intervalles, à *nervures et pétiole d'un vert blanchâtre ;* fl. vertes, en grappes dressées, rapprochées en *panicule serrée.* ♃. Mai-juin. (*V. D.*)

Jardins.

838. R. NEPALENSE (L.). R. DU NÉPAUL.

Tige de 1-3 m., grosse, striée; *f.* très-grandes, ovales, d'un vert foncé en dessus, blanchâtres en dessous, *bordées de cils rouges*, à *pétiole et nervures rougeâtres;* fl. vertes ou rougeâtres, en panicule terminale. ♃. Mai-juin.

Jardins.

CCCLXXXII. POLYGONUM (L.). RENOUÉE.

839. P. BISTORTA (L.). 1332.

840. P. ORIENTALE (L.). R. DU LEVANT.

Tige de 1-2 m., droite, ferme, rameuse dans le haut; f. pétiolées, très-grandes, ovales-acuminées, à *gaines s'évasant en soucoupe ; fl.* rouges ou blanches, *en épis* serrés, terminaux, *pendants.* ①. Juin-septembre.

Jardins.

841. P. FAGOPYRUM (L.). R. SARRASIN. — Fagopyrum vulgare (Nees). (Vulg. *Blé noir, Sarrasin.*)

Tige de 3-8 déc., faible, dressée, rameuse ; f. pétiolées, en cœur sagitté, acuminées; *graines* triangulaires, *à angles aigus et entiers; fl.* blanches ou rosées, vertes à la base des pétales, *disposées en grappes axillaires,* simples, *les terminales corymbiformes.* ①. Juillet-septembre. (*V. D.*)

Cultivé en grand pour ses graines.

842. P. TATARICUM (L.). R. DE TARTARIE. — Fagopyrum Tataricum (Gærtn.). (Vulg. *Sarrasin de Tartarie.*)

Tige de 3-8 déc., faible, dressée, rameuse ; f. pétiolées, en cœur sagitté, acuminées; *graines* triangulaires, *à angles sinués-dentés; fl.* d'un blanc verdâtre, plus petites que dans l'espèce précédente, *disposées en grappes axillaires, les terminales rapprochées en panicule.* ①. Juillet-septembre. (*V. D.*)

Cultivé en grand pour ses graines.

— Ces deux espèces se ressèment quelquefois d'elles-mêmes dans les champs où elles ont été cultivées.

81e FAMILLE. — THYMÉLÉES.

CCCLXXXIII. DAPHNE (L.). DAPHNÉ.

843. D. LAUREOLA (L.). 1343. — Cultivé pour avoir des sujets sur lesquels on greffe tous les autres Daphnés.

844. D. MEZEREUM (L.). 1344.

845. D. CNEORUM (L.). 1345.

846. D. INDICA (L.). D. DES INDES. — D. odora (Thunb.).

Arbuste de 1-2 m., à rameaux dressés; *f. persistantes,*

fermes, luisantes, *oblongues*; *fl. blanches ou lilacées*, à suave odeur, *disposées en bouquets sessiles au sommet des rameaux*. ♄. Février-mars. (*V. D.*)

Orangeries.

— On cultive plusieurs élégantes espèces du genre *Pimelea*. Les plus répandues sont : le P. *linifolia*, à f. opposées, linéaires-lancéolées, et à fl. blanches; le P. *spectabilis* (Hort.), à f. glauques, lancéolées-linéaires, disposées sur 4 rangs, et à fl. blanches; le P. *decussata* (Rob. Br.), à f. ovales, opposées en croix, et à fl. roses ou rouges. Tous les Pimelea sont de serre tempérée.

82e Famille. — LAURINÉES.

Cette famille, très-riche en espèces exotiques, en offre très-peu qui puissent être cultivées dans nos climats. Elle ne renferme que des arbres ou arbrisseaux à *feuilles persistantes*. Leurs fleurs, régulières, souvent dioïques, ont un *périanthe pétaloïdal*, *à 4-6 divisions égales. A la base de celles-ci sont insérées 8-12 étamines disposées sur 2 rangs;* celles du rang extérieur sont toutes fertiles, et celles du rang intérieur alternativement stériles et fertiles. 1 seul *ovaire, supère*, surmonté de 1 style, devient une *drupe monosperme*.

CCCLXXXIV. Laurus (L.). Laurier.

Caractères de la famille.

847. L. nobilis (L.). L. d'Apollon.

Arbrisseau (arbre dans le Midi) à bois très-dur; *f.* d'un vert foncé, fermes, odorantes, *oblongues-lancéolées*, sinuées-dentées, *acuminées aux deux extrémités*; baies noirâtres ; fl. blanchâtres, en petits faisceaux axillaires. ♄. Mai. (*V. D.*)

Jardins. — Il fleurit très-rarement sous le climat de Lyon.

848. L. camphora (L.). L. camphrier.

Arbre ou arbrisseau peu élevé dans nos climats; *f.* d'un beau vert, minces, luisantes, *ovales-lancéolées, exhalant par le froissement une odeur de camphre très-marquée*; baies d'un pourpre foncé; fl. blanchâtres, en petits faisceaux axillaires. ♄. Juin. (*V. D.*)

Jardins paysagers.

849. L. benzoin (L.). L. benjoin. — Benzoin odoriferum (Nees).

Arbuste peu élevé; *f. caduques, obovales, atténuées en coin à la base*, glauques en dessous, *exhalant par le froissement une odeur de benjoin*; baies d'abord d'un rouge vif, à la fin noirâtres; fl. jaunâtres. ♄. Mai. (*V. D.*)

Jardins paysagers.

83e Famille. — ÉLÉAGNÉES.

CCCLXXXV. Eleagnus (L.). Chalef.

Fleurs ayant chacune étamines et carpelle réunis; périanthe à 4-5 divisions: 4-5 étamines; fruit drupacé. Arbres ou arbustes.

850. E. angustifolia (L.). C. a feuilles étroites. (Vulg. *Olivier de Bohême.*)

Arbre ou arbuste à rameaux dressés, tantôt épineux, tantôt sans épines; *f.* lancéolées, très-entières, *argentées sur les deux faces*; *fl.* axillaires, *dressées*, courtement pédonculées, argentées en dehors, jaunes en dedans, exhalant une odeur fade et pénétrante. ♄. Juin-juillet. (*V. D.*)

Jardins paysagers.

851. E. reflexa (Dne.). C. a fleurs réfléchies.

Arbrisseau diffus, à rameaux arqués, très-flexibles: *f.* épaisses, fermes, oblongues ou ovales-oblongues, *vertes et glabres en dessus, d'un éclat et d'une apparence métalliques en dessous*: fruits en forme d'olive: *fl.* petites, jaunâtres, axillaires, *réfléchies*. ♄. Octobre.

Jardins paysagers.

CCCLXXXVI. Hypophae (L.). Argousier.

852. H. rhamnoides (L.). 1350. — Cultivé quelquefois dans les jardins paysagers.

84e Famille. — ARISTOLOCHIDÉES.

CCCLXXXVII. Aristolochia (L.). Aristoloche.

853. A. sipho (L'Hérit.). A. siphon.

Arbrisseau à *tige ligneuse à la base*, sarmenteuse, s'allongeant beaucoup; f. grandes, ovales-arrondies, en cœur, glabres en dessus, finement pubescentes et plus pâles en dessous; *périanthe recourbé en forme de siphon ou de pipe et divisé au sommet en 3 lobes* ayant chacun 3 pointes obtuses; fl. d'un vert sale en dehors, d'un rouge sale et veiné au sommet des lobes en dedans, exhalant une odeur de champignon. ♄. Juillet-août.

Murs; tonnelles.

85e Famille. — EUPHORBIACÉES.

CCCLXXXVIII. Buxus (Tournef.). Buis.

854. B. sempervirens (L.). 1351.

CCCLXXXIX. Croton (L.). Croton.

Fleurs monoïques, celles à étamines ayant un double périanthe, l'extérieur cylindrique et à 5 dents, l'intérieur à 5 segments; 8-15 étamines; les fleurs carpellées munies d'un seul périanthe à 5 segments; capsule à 3 coques, surmontée de 3 styles bifides.

855. C. tinctorium (L.). C. des teinturiers.—Crozophora tinctoria (Juss.) (Vulg. *Tournesol*.)

Plante herbacée, couverte d'une pubescence grisâtre, formée par des poils ouverts en étoile. Tige rameuse; f. alternes, pétiolées, rhomboïdales, sinuées sur les bords, à nervures bien marquées; fl. jaunâtres, celles à étamines en grappes terminales, les carpellées portées sur des pédoncules triflores. ①. Juillet-août. (*V. D.*)

Cultivé pour la teinture.

CCCXC. Ricinus (L.). Ricin.

Fleurs monoïques, celles à étamines ayant un seul périanthe à 5 segments; étamines indéfinies, soudées en fascicules rameux; les fleurs carpellées munies d'un périanthe formé de 3 pièces; *capsule hérissonnée,* à 3 coques et 3 styles bifurqués; graines luisantes, agréablement bariolées.

856. R. communis (L.). R. commun. (Vulg. *Palma-Christi*.)

Tige glauque, robuste, élevée; f. pétiolées, très-amples, peltées, palmatilobées, à 5-7 lobes lancéolés; stigmates d'un beau rouge; fl. en grappes, celles à étamines placées à la base, les carpellées au sommet. ①. Juillet-août.

Jardins. — Cette plante n'est annuelle dans nos climats que parce qu'elle périt par les gelées; dans les pays chauds, elle est vivace et même ligneuse.

86e Famille. — URTICÉES.

CCCXCI. Urtica (Tournef.). Ortie.

857. U. nivea (L.). O. cotonneuse.

Tiges de 8-10 déc., venant par touffes; *f.* ovales, dentées, *blanc de neige en dessous*; fl. blanchâtres. ♃. Juin-août.

Jardins.

CCCXCII. Cannabis (Tournef.). Chanvre.

Fleurs dioïques, celles à étamines ayant un périanthe à 5 segments calicinaux et 5 étamines à filets courts et *longues anthères pendantes, les carpellées munies chacune d'une petite bractée et d'un périanthe réduit à un seul segment fendu par le côté et enroulé autour de la graine* : ovaire à 2 stigmates : *graines globuleuses*. Plantes herbacées, à *feuilles digitées*.

838. C. sativa (L.). C. cultivé.

Plante exhalant une odeur nauséabonde. Tige haute, ferme, rude ; f. digitées, à 5-7 folioles lancéolées, fortement dentées ; fl. verdâtres, celles à étamines en panicule, les carpellées sessiles et axillaires. ①. Juin-juillet. (*V. D.*)

Cultivé en grand.

CCCXCIII. Humulus (L.). Houblon.

839. H. lupulus (L.). 1377.

87e Famille. — ARTOCARPÉES (1).

Les Artocarpées, ainsi nommées de l'Arbre à pain, très-célèbre dans les îles du grand Océan, nous offrent, dans nos climats, deux arbres bien connus, le Mûrier et le Figuier. Nous en avons ajouté deux autres souvent cultivés dans les jardins d'agrément.

Les Artocarpées sont donc des *arbres ou arbrisseaux à suc laiteux* et à feuilles alternes, accompagnées de *stipules libres et caduques*. Leurs *fleurs, monoïques ou dioïques*, très-difficiles à observer, sont *tantôt disposées en épis, tantôt renfermées dans une enveloppe charnue*. 3-4 étamines sont insérées au fond d'un calice à 3-5 segments, et l'ovaire, à 1-2 styles, est renfermé dans un calice à 4 folioles, qui devient charnu à la maturité. Les graines, à périsperme charnu, ont un embryon courbé, à radicule supérieure.

CCCXCIV. Morus (Tournef.). Murier.

Fleurs monoïques, en épis, celles à étamines ayant 4 étamines et un périanthe à 4 segments, les carpellées ayant un

(1) De ἄρτος, pain, et καρπὸς, fruit.

périanthe à 4 segments charnus-succulents à la maturité, et alors renfermant les graines; 2 styles; *fruits agrégés, ovoïdes, charnus.*

860. M. ALBA (L.). M. BLANC.

Arbre ou arbuste à f. minces, ovales, en cœur oblique à la base, dentés ou lobées, presque glabres; *périanthe à segments glabres sur les bords; fruit blanc ou rosé, à suc incolore,* d'un goût fade et sucré. ♄. *Fl.* mai. *Fr.* juillet-août. (*V. D.*)

Cultivé en grand.

861. M. NIGRA (L.). M. NOIR.

Arbre à f. un peu épaisses, ovales, profondément échancrées en cœur à la base, dentées ou lobées, pubescentes et rudes; *périanthe à segments velus sur les bords; fruit d'un pourpre noir, à suc d'un rouge foncé,* d'un goût sucré et acidulé. ♄. *Fl.* mai. *Fr.* juillet-août. (*V. D.*)

Cultivé.

CCCXCV. BROUSSONETIA (Duh.). BROUSSONNIER.

Fleurs monoïques, celles à étamines disposées en chatons, *les carpellées rapprochées en têtes globuleuses.* Arbres à suc laiteux.

862. B. PAPYRIFERA (Duh.). B. A PAPIER. (Vulg. *Mûrier à papier.*)

Arbre à moelle très-abondante; f. couvertes de poils un peu rudes, du reste très-variables dans leur forme, tantôt ovales-arrondies, acuminées et simplement dentées, tantôt plus ou moins profondément et irrégulièrement lobées; fruits globuleux, longuement pédonculés, se couvrant à l'automne de filets orangés, gélatineux, qui finissent par se réunir entièrement. ♄. *Fl.* mai-juin. *Fr.* août-septembre.

Jardins paysagers.

CCCXCVI. MACLURA (Nutt.). MACLURE.

Fleurs dioïques, celles à étamines en chatons spiciformes, *les carpellées en chatons globuleux et axillaires. Arbres épineux.*

863. M. AURANTIACA (Nutt.). M. A FRUITS D'ORANGER. (Vulg. *Oranger des Osages, Bois d'arc.*)

Arbre à bois d'un jaune brillant; f. luisantes, ovales-acuminées et solitaires sur l'individu qui porte les fruits, plus petites et disposées en faisceaux sur l'individu à étamines; petites épines axillaires; fruit ayant à la maturité la forme et la couleur d'une orange. ♄. *Fl.* juin-juillet. *Fr.* août-septembre.

Jardins paysagers.

CCCXCVII. Ficus (Tournef.). Figuier.

Fleurs monoïques, toutes renfermées dans une enveloppe charnue, arrondie ou en forme de poire ; les étamines, au nombre de 3-5 dans chaque périanthe, sont placées au sommet, et les ovaires, à style latéral et bifide, sont à la base.

864. F. carica (L.). F. commun.

Plante exhalant une odeur spéciale et assez pénétrante. F. en cœur à la base, palmatilobées, à 3-5 lobes, rudes en dessus, pubescentes en dessous ; fruit verdâtre, jaune ou violacé, à saveur sucrée. ♄. Juillet-octobre. (*V. D.*)

Cultivé, quelquefois subspontané. Il y a plusieurs variétés.

— On cultive dans les serres, dont il tapisse les murs, le *Ficus repens* L.) qui a les feuilles persistantes et les tiges munies, comme le Lierre, de petites griffes, à l'aide desquelles il s'attache fortement.

88e Famille. — ULMACÉES.

CCCXCVIII. Ulmus (L.). Orme.

865. U. campestris (L.). 1378.

866. U. effusa (Wild.). 1379.

CCCXCIX. Celtis (L.). Micocoulier.

867. C. australis (L.). 1380.

89e Famille. — JUGLANDÉES.

Cette famille renferme de beaux arbres à fleurs monoïques et à feuilles aromatiques, imparipennées, dépourvues de stipules. Les *fleurs à étamines* sont *disposées en chatons ;* elles ont chacune un périanthe à 5-6 segments, chargé de nombreuses étamines, et muni d'une petite bractée à laquelle il adhère. Les *fleurs carpellées, solitaires, géminées ou ternées dans un petit bourgeon à 4 écailles caduques,* se réduisent à 1 *ovaire couronné de 2 stigmates.* Le fruit est une *noix rugueuse, sillonnée, s'ouvrant par 2 valves ou coques ligneuses,* qui sont d'abord entourées d'un *brou,* enveloppe verte et charnue, se déchirant irrégulièrement à la maturité. Il renferme une *amande à replis sinueux, se partageant en 4 lobes séparés par des demi-cloisons.*

CCCC. Juglans (L.). Noyer.

Caractères de la famille.

868. J. REGIA (L.). N. ROYAL.

Arbre élevé; f. aromatiques, imparipennées, à folioles ovales-oblongues, glabres, d'un vert sombre; fl. à étamines à longs chatons cylindriques, devançant les feuilles; fruits ordinairement géminés. ♄. *Fl.* avril-mai. *Fr.* août-octobre. (*V. D.*)

Cultivé. — Il y a plusieurs variétés.

90e FAMILLE. — AMENTACÉES.

Ire TRIBU : QUERCINÉES.

CCCCI. CORYLUS (Tournef.). COUDRIER.

869. C. AVELLANA (L.). 1381. — Outre la variété indiquée, on en cultive encore une autre à feuilles laciniées.

CCCCII. QUERCUS (Tournef.). CHÊNE.

870. Q. ILEX (L.). 1382.

871. Q. SUBER (L.). C. LIÉGE.

Arbre à *écorce crevassée et spongieuse; f.* ovales-oblongues, obtuses ou mucronées, dentées en scie ou presque entières, *tomenteuses en dessous;* glands ovales, en petites grappes. ♄. Mai-juin. (*V. D.*)

Jardins paysagers bien exposés.

872. Q. COCCIFERA (L.). C. AU KERMÈS.

Arbrisseau ne s'élevant qu'à 1-2 m.; *f.* ovales, *bordées de dents épineuses, glabres sur les deux faces;* glands ovales, pédonculés, à moitié enfoncés dans des cupules hérissées d'écailles cuspidées. ♄. Avril. (*V. D.*)

Jardins paysagers bien exposés.

— Outre les Chênes indigènes décrits dans notre deuxième volume, on cultive dans les jardins paysagers un grand nombre d'espèces américaines remarquables par la beauté de leur port et de leur feuillage. Les principales sont : le Q. *alba* (Michx.), remarquable par son écorce très-blanche; le Q. *macrocarpa* (Willd.), facile à reconnaître à l'ampleur de ses feuilles et à la grosseur de ses fruits, et le Q. *rubra* (L.), dont les feuilles, colorées à l'automne d'un rouge plus ou moins vif, se dessinent agréablement sur le feuillage des autres arbres.

CCCCIII. FAGUS (Tournef.). HÊTRE.

873. F. SYLVATICA (L.). 1388. — On en cultive un grand nombre de variétés. Les principales sont : le H. *rouge*, à f. d'un rouge vineux; le H. *cuivré*, à f. d'un vert un peu rougeâtre, offrant des reflets cuivrés; le H. *panaché*, à f. panachées de vert et de blanc; le H. *à feuilles de fougère*, à f. découpées en lanières étroites, et le H. *pleureur*, à rameaux pendants.

CCCCIV. Castanea (Tournef.) Chataignier.

874. C. vulgaris (Lamk.). 1389.

— Le C. *americana* (Lamk.), cultivé quelquefois dans les jardins paysagers, ne se distingue guère du C. *vulgaris* que par les dimensions plus petites de toutes ses parties. C'est un arbrisseau élevé, à rameaux étalés.

IIe Tribu : BÉTULINÉES.

CCCCV. Carpinus (L.). Charme.

875. C. betulus (L.). 1390.

b. C. *variegata*. F. panachées de vert et de blanc.

c. C. *quercifolia*. F. laciniées.

CCCCVI. Betula (Tournef.). Bouleau.

876. B. alba (L.). 1391. — Outre la variété décrite, on en cultive une autre très-élégante, à feuilles laciniées.

Le B. *nigra* (Michx.) diffère du B. *alba* par ses f. grandes, cordiformes, d'un vert foncé, et par l'écorce du tronc, qui est grisâtre et non d'un blanc satiné. Malgré ces signes distinctifs, nous ne le donnons cependant que comme variété du B. *alba*, parce que, quand on sème les graines de celui-ci, il sort autant de B. *nigra* que de B. *alba*.

877. B. pubescens (Ehrh.). 1391 *bis*, p. 612.

878. B. papyrifera (Michx.). B. a canot.

Arbre à *épiderme brun* ; *f. ovales*, grandes, vertes en dessus, blanchâtres et velues sur les nervures en dessous, bordées de dents inégales et profondes ; *fruits* elliptiques, *bordés de chaque côté d'une aile membraneuse, aussi large qu'ils le sont eux-mêmes* ; *chatons fructifères dressés*, cylindriques. ♄. *Fl.* avril-mai. *Fr.* juillet-août.

Jardins paysagers.

879. B. nana (L.). B. nain.

Arbuste peu élevé, à *écorce brune* ; *f. orbiculaires*, un peu plus larges que hautes, *bordées de crénelures arrondies*, un peu aiguës ; chatons fructifères ovales, obtus, très-petits, courtement pédonculés. ♄. *Fl.* avril-mai. *Fr.* juillet-août.

Jardins paysagers. — Se greffe en tête sur le Bouleau blanc.

CCCCVII. Platanus (L.). Platane.

Fleurs monoïques, *toutes disposées en chatons globuleux*, les staminifères à étamines indéfinies, mêlées d'écailles, les carpellées à ovaires très-nombreux, très-serrés, à *style simple*, subulé, terminé par un stigmate crochu, entremêlés d'écailles linéaires ; fruit en petite massue, couvert inférieurement de

poils articulés. Arbres à *épiderme coriace, s'enlevant par plaques.*

880. P. ORIENTALIS (L.). P. D'ORIENT. (Vulg. *Platane.*)

F. grandes, palmatinervées, *en cœur à la base, à* 3-5 *lobes profonds,* lancéolés, sinués ou dentés, tomenteuses, pulvérulentes dans leur jeunesse, à la fin glabres. ♄. *Fl.* avril-mai. *Fr.* août. (*V. D.*)

Avenues; promenades.

881. P. OCCIDENTALIS (L.). P. D'OCCIDENT.

F. grandes, *cunéiformes à la base, à* 3-5 *lobes peu profonds,* pubescentes-pulvérulentes en dessous, surtout sur les nervures; pétiole rougeâtre. ♄. *Fl.* avril-mai. *Fr.* août. (*V. D.*)

Avenues; promenades. — Cultivé moins fréquemment que le précédent

IIIe TRIBU : SALICINÉES.

CCCCVIII. POPULUS (Tournef.). PEUPLIER.

882. P. ALBA (L.). 1394.

883. P. CANESCENS (Smith). 1395.

884. P. TREMULA (L.). 1396.

885. P. TREMULOIDES (Mich.). P. FAUX TREMBLE. — P. Græca (Ait.). (Vulg. *Peuplier d'Athènes.*)

Arbre à tronc gris et à rameaux disposés en tête; *bourgeons* coniques, *glabres; f. glabres, d'un vert bleuâtre, en cœur,* acuminées, dentées-ondulées, garnies d'un rebord cartilagineux et cilié, assez semblables à celles de l'Abricotier; chatons laineux, pendants. ♄. Mars-avril.

Jardins paysagers.

886. P. PYRAMIDALIS (Rozier). 1397.

887. P. NIGRA (L.). 1397.

888. P. VIRGINIANA (Desf.). P. DE VIRGINIE. — P. monilifera (Ait.).

Arbre élevé, à *branches étalées; bourgeons allongés, coniques, d'un brun marron, très-gluants; f. ovales-triangulaires, plus larges que longues,* tronquées à la base, *bordées de dents inégales;* pétiole rougeâtre; étamines très-nombreuses; fl. en chatons allongés, pendants, interrompus. ♄. Mars-avril.

Jardins paysagers.

889. P. ANGULATA (Ait.). P. ANGULEUX. (Vulg. *Peuplier de la Caroline.*)

Arbre élevé, à *branches étalées* et à *jeunes rameaux très-anguleux; bourgeons courts, ovoïdes, verts, peu ou point gluants,*

f. glabres, *ovales-triangulaires*, bordées de dents inclinées. ♄. Mars-avril.

Jardins paysagers.

890. P. Canadensis (Desf.). P. du Canada.

Arbre élevé, à *jeunes rameaux anguleux*; *bourgeons bruns, gluants*; *f.* glabres, *triangulaires ou en cœur*, acuminées, dentées, *plus longues que larges*: pétiole jaunâtre, ordinairement muni à sa base de 2 glandes jaunâtres; chatons carpellés longs de 18-20 centimètres. ♄. Mars-avril.

Jardins paysagers.

891. P. balsamifera (L.). P. baumier.

Arbre élevé, à branches étalées et à *jeunes rameaux presque cylindriques*: *bourgeons allongés*, coniques, *d'un beau jaune*, *revêtus, ainsi que les jeunes feuilles, d'un suc gluant qui exhale une odeur balsamique*; f. ovales ou en cœur, acuminées, à dents obtuses, d'un blanc grisâtre et parsemé de quelques taches de rouille en dessous; chatons longs de 8-10 centimètres. ♄. Mars-avril.

Jardins paysagers.

CCCCIX. Salix (Tournef.). Saule.

892. S. Babylonica (L.). S. de Babylone. (Vulg. *Saule pleureur*.)

Arbre à *rameaux allongés, flexibles, pendants*; *f. glabres*, lancéolées, acuminées, finement dentées; *écailles des chatons d'un jaune verdâtre dans toute leur longueur, caduques avant la maturité des capsules*; *2 étamines libres*; chatons carpellés petits, serrés, arqués, paraissant ordinairement en même temps que les feuilles. ♄. Avril-mai.

b. S. *annularis* (Hort.). (Vulg. *Saule tire-bouchon*.) F. contournées en tire-bouchon.

Jardins paysagers; bord des eaux; cimetières, etc.

893. S. alba (L.). 1400.

894. S. helix (L.). 1403.

895. S. daphnoides (Vill.). 1405.

896. S. laurina (Smith). S. a feuilles de laurier.

Arbre moyen, à jeunes rameaux d'un beau vert, à la fin noirâtres; *f.* très-grandes, coriaces, *oblongues-lancéolées*, acuminées, arrondies à la base, denticulées, glabres, luisantes, *d'un vert foncé en dessus, d'un glauque blanchâtre en dessous*; *stipules réniformes, inégalement denticulées*; *2 étamines libres, jaunâtres*; *capsules très-velues*; chatons des fleurs car-

pellées laineux, d'abord ovales-oblongs, à la fin très-allongés. ♄. Mars-avril.

Jardins paysagers.

897. S. VIMINALIS (L.). 1406.

898. S. INCANA (Schk.). 1407.

91e FAMILLE. — CONIFÈRES.

Ire TRIBU : ABIÉTINÉES.

CCCCX. LARIX (Tournef.). MÉLÈZE.

899. L. EUROPÆA (D. C.). 1415. — On cultive, sous le nom de *Mélèze pleureur*, une variété à rameaux pendants.

CCCCXI. ABIES (Tournef.). SAPIN.

* *Cônes pendants.*

900. A. EXCELSA (Poir.). 1417. — Outre l'espèce principale, on cultive plusieurs variétés, entre autres une qui est naine, à rameaux ramassés en boule.

901. A. ALBA (Poir.). S. BLANC. (Vulg. *Sapinette blanche.*)

Arbuste ou arbre peu élevé, de forme pyramidale, à écorce d'un roux très-pâle; *f. quadrangulaires, d'un glauque blanchâtre sur les quatre faces*, disposées presque également tout autour des rameaux; *cônes* oblongs-cylindriques ou ovales, *pendants, à écailles d'un vert blanchâtre*, lâches, répandant facilement leurs graines. ♄. Avril-mai.

Jardins paysagers.

902. A. NIGRA (Poir.). S. NOIR. (Vulg. *Sapinette noire.*)

Arbuste ou arbre peu élevé, de forme pyramidale, à écorce noirâtre; *f.* éparses, *quadrangulaires*, courtes, raides, piquantes, *d'un vert sombre; cônes* oblongs-elliptiques, *d'abord rouges, à la fin noirs*, à écailles serrées. ♄. Avril-mai.

b. A. *rubra* (Poir.). Cônes d'un rouge moins foncé.

Jardins paysagers.

** *Cônes dressés.*

903. A. PECTINATA (D. C.). 1416.

904. A. BALSAMEA (Mill.). S. BAUMIER.

Arbre de 6-10 m., à *jeunes rameaux exhalant, ainsi que les feuilles, l'odeur du Baume de Judée*; *f.* linéaires, *obtuses, non échancrées au sommet, d'un glauque blanchâtre en dessous*, excepté sur la nervure médiane, *disposées sur plusieurs rangs au dessus des rameaux*, de telle sorte qu'ils paraissent demi-

cylindriques ; cônes ovales, dressés ; graines munies d'une aile membraneuse d'un joli violet. ♄. Avril-mai.

Jardins paysagers.

905. A. PINSAPO (Boissier). S. PINSAPO.

Arbre de 6-12 m., de forme plutôt cylindrique que pyramidale, à rameaux étalés, élégamment verticillés ; *f. planes*, linéaires, piquantes, *disposées tout autour des rameaux,* qui sont parfaitement cylindriques ; cônes dressés. ♄. Avril-mai.

Jardins paysagers.

CCCCXII. CEDRUS (D. C.). CÈDRE.

Fleurs monoïques ; *cônes obtus, à écailles également minces dans toute leur longueur* ; graines ailées ; *feuilles persistantes, fasciculées.*

906. C. ORIENTALIS (D. C.). C. D'ORIENT. — Abies cedrus (Poir.). — Pinus cedrus (L.). (Vulg. *Cèdre du Liban.*)

Arbre élevé, à *rameaux étalés,* formant une pyramide parfaite ; *f.* raides, *d'un vert sombre,* linéaires, piquantes, disposées par petites touffes, mais en réalité solitaires ; cônes obtus, très-gros, un peu inclinés. ♄. Mai-juin. (*V. D.*)

Jardins paysagers.

907. C. DEODORA (Roxb.). C. DÉODORA.

Arbre à *rameaux flexibles, arqués, inclinés* ; *f. d'un vert gai, un peu glauques-blanchâtres,* linéaires-subulées, faiblement quadrangulaires, solitaires ; cônes obtus, dressés. ♄. Mai-juin.

Jardins paysagers.

CCCCXIII. PINUS (L.). PIN.

* *Feuilles réunies 2 à 2 dans chaque gaîne.*

908. P. SYLVESTRIS (L.). 1418. — On cultive plusieurs variétés, outre celle décrite dans le tome deuxième.

909. P. LARICIO (Poir.). P. LARICIO.

Arbre pyramidal, s'élevant à 20-30 m. ; *f.* géminées, *vertes,* allongées, convexes d'un côté, canaliculées de l'autre, dépassant les chatons à étamines ; chatons des étamines cylindriques, à la fin très-allongés ; écailles des cônes arrondies, à peine anguleuses sur le dos ; *graines à aile 5-6 fois plus longue qu'elles ne le sont elles-mêmes* ; *cônes* très-gros, *à la fin dressés, très-courtement pédonculés.* ♄. Avril-mai. (*V. D.*)

b. P. *Austriaca* (Hort.). (Vulg. *Pin noir d'Autriche.*) F. d'un vert noirâtre, moins longues, plus grosses, raides et piquantes.

Parcs ; jardins paysagers.

910. P. MARITIMA (Lois., non L.). P. MARITIME. — P. pinaster (Wild.).

Arbre de 15-20 m., à tronc moins droit et à bois plus blanc et plus tendre que les deux précédents; *f.* géminées, raides. *d'un vert blond*, convexes d'un côté, canaliculées de l'autre, *très-allongées* (1-2 déc.), dépassant de beaucoup les chatons à étamines; *écailles des cônes offrant sur le dos 2 angles bien marqués; cônes* très-gros, *sessiles, d'abord dressés, puis étalés;* beaucoup plus courts que les feuilles, réunis 3 à 3 ou 4 à 4, rarement solitaires. ♄. Avril-mai. (*V. D.*)

Jardins paysagers; parcs. — Il offre plusieurs variétés.

911. P. PINEA (L.). P. PIGNON. — P. domestica (Matth.). (Vulg. *Pin pignon Pin bon, Pin cultivé, Pin parasol.*)

Arbre de 15-20 m.; *f.* géminées, raides, *d'un vert blanchâtre,* longues de 5-8 cent., *planes d'un côté et convexes de l'autre*; écailles des cônes convexes et à peine anguleuses sur le dos; *graines* osseuses, *à aile* 3 *fois plus courte qu'elles-mêmes,* contenant une amande grosse comme une petite noisette et bonne à manger; *cônes* très-gros, luisants, ovoïdes-arrondis, obtus, *presque sessiles,* plus courts que les feuilles. ♄. Mai-juin. (*V. D.*)

Parcs; jardins paysagers. — Quand ce Pin est abandonné à lui-même, il n'est pas pyramidal comme les autres, et croît presque autant en largeur qu'en hauteur; mais lorsqu'on supprime les branches pour former le tronc, celui-ci se couronne à son sommet d'une vaste cime arrondie : c'est alors qu'il porte spécialement le nom de *Pin parasol.*

912. P. MUGHO (Poir.). P. MUGHO. — P. uncinata (Ram.). (Vulg. *Pin de Briançon, Torchepin.*)

Espèce voisine du P. *pumilio,* dont quelques auteurs n'en font qu'une variété. *F.* géminées, *vertes,* raides; chatons des étamines ovales; *écailles des cônes à extrémité* fortement protubérante et *rabattue en forme de crochet; cônes* luisants, *pédonculés,* d'abord dressés, à la fin étalés et même réfléchis à la maturité. ♄. Mai-juin.

Jardins paysagers; parcs.

** *Feuilles réunies par 3-5 dans chaque gaîne.*

913. P. CEMBRA (L.). P. CEMBROT.

Arbre pyramidal, serré, peu élevé, à tronc tortueux; *f. d'un vert sombre, raides,* courtes, triangulaires, à gaînes caduques; étamines à *anthères pourvues d'une crête réniforme; graines sans aile;* cônes ovales, dressés, à peu près égaux aux feuilles. ♄. Mai-juin. (*V. D.*)

Jardins paysagers.

914. P. STROBUS (L.). P. DU LORD.

Arbre pyramidal, à tronc droit et à rameaux parfaitement

verticillés; *f. très-fines, molles, ordinairement d'un vert gai,* rarement d'un vert sombre, à gaînes caduques; *anthères dépourvues de crête;* cônes oblongs-cylindriques, pendants, plus longs que les feuilles. ♄. Mai-juin. (*V. D.*)

Jardins paysagers.

CCCCXIV. CUPRESSUS (L.). CYPRÈS.

Arbres à fleurs monoïques; cônes à *écailles peltées, toujours serrées, mucronées vers leur milieu,* à la fin lisses, *contenant chacune plus de 2 graines à la base.*

915. C. SEMPERVIRENS (L.). C. TOUJOURS VERT.

Arbre de forme pyramidale; ramuscules divariqués en tous sens; f. petites, d'un vert sombre, étroitement imbriquées, formant comme de petits losanges; chatons des étamines très-petits, ovales, à écailles jaunâtres; cônes à peu près globuleux ♄. Mars-avril. (*V. D.*)

a. C. *fastigiata* (D. C.). Branches redressées.

b. C. *horizontalis* (Mill.). Branches étalées horizontalement.

Cimetières; parcs; jardins paysagers.

CCCCXV. THUYA (L.). THUYA.

Arbres monoïques; cones à *écailles* à la fin ouvertes, *mucronées un peu au dessous du sommet,* toujours anguleuses. *ne contenant chacune que 2 graines à la base.*

916. T. ORIENTALIS (L.). T. D'ORIENT. (Vulg. *Arbre de vie.*)

Arbre à *branches dressées contre le tronc* et à rameaux aplatis en éventail; f. petites, d'un vert sombre, étroitement imbriquées, à pointe un peu piquante; *cônes raboteux, à écailles aiguës.* ♄. Mai. (*V. D.*)

Jardins paysagers.

917. T. OCCIDENTALIS (L.). T. D'OCCIDENT. (Vulg. *Thuya du Canada.*)

Arbre à *branches étalées à angle droit avec le tronc* et à rameaux ne formant qu'imparfaitement l'éventail, parce que les ramuscules ne sont pas exactement placés dans un même plan; *cônes lisses, à écailles obtuses.* ♄. Mai. (*V. D.*)

Jardins paysagers.

IIe TRIBU : JUNIPÉRÉES.

CCCCXVI. JUNIPERUS (L.). GENÉVRIER.

918. J. COMMUNIS (L.). 1420. — Outre le type, on cultive souvent une variété qui, par ses rameaux dressés et serrés, a la forme d'une colonne pyramidale.

919. J. VIRGINIANA (L.). G. DE VIRGINIE. (Vulg. *Cèdre de Virginie, Cèdre rouge.*)

Arbre à *bois rouge et odorant;* tronc à *écorce rouge;* bran-

ches étalées horizontalement ou pendantes; *f.* petites, piquantes, *opposées et étalées au sommet des ramuscules, étroitement imbriquées sur 4 rangs sur le reste*; chatons fructifères écailles d'un blanc bleuâtre au moment de la floraison; baies bleuâtres et très-odorantes. ♄. Avril-mai.

Jardins paysagers.

920. J. SABINA (L.). G. SABINE. — J. tamariscifolia (Ait.). (Vulg. *Sabine femelle, Sabine à feuilles de tamarin.*)

Arbuste buissonnant, à *rameaux étalés et arqués*; *f.* à odeur fétide, très-petites, *étroitement imbriquées sur 4 rangs*, de manière à former de petits cordons cylindriques; *baies bleues, portées sur des pédoncules recourbés.* ♄. *Fl.* avril-mai. *Fr.* août-octobre. (*V. D.*)

Jardins.

921. J. CUPRESSIFOLIA (Ait.). J. A FEUILLES DE CYPRÈS. (Vulg. *Sabine mâle*.)

Diffère du précédent 1° par sa *tige dressée*, à rameaux ascendants, *s'élevant à 2-3 m.* et plus; 2° par ses feuilles plus allongées; 3° par ses baies plus grosses, d'un bleu presque noir. ♄. *Fl.* avril-mai. *Fr.* août-octobre. (*V. D.*)

Jardins paysagers.

CCCCXVII. TAXUS (Tournef.). IF.

922. T. BACCATA (L.). 1422. — On en cultive plusieurs variétés.

— On cultive dans les jardins paysagers plusieurs espèces du genre *Taxodium*, très-voisin du genre *Taxus*. Les deux plus répandues sont le *Taxodium distichum* (Rich.) (*Cyprès chauve*), et le *Taxodium sempervirens* (Lamb.). Le premier a les feuilles caduques et le second les a persistantes. Ces arbres ne fructifient pas dans nos climats.

CCCCXVIII. GINKGO (L.). GINKGO.

Fleurs dioïques, celles à étamines en très-petits chatons jaunâtres; *fruit ovale, charnu, non ouvert au sommet.* Arbres à *feuilles pétiolées, élargies, cunéiformes, bilobées.*

923. G. BILOBA (L.). G. A FEUILLES BILOBÉES. — Salisburia adianthifolia (Smith). (Vulg. *Arbre aux quarante écus.*)

Arbre à écorce grise sur les jeunes rameaux; f. venant par petits faisceaux, ordinairement 3 à 3, pétiolées, cunéiformes à la base, bilobées au sommet, inégalement sinuées et denticulées sur chaque lobe, marquées de nervures fines et saillantes; fruits jaunâtres, odorants, semblables à des prunes de Damas, renfermant une amande blanche et bonne à manger. ♄. *Fl.* mars-avril. *Fr.* septembre. (*V. D.*)

b. var. *dissecta.* — F. à lobes découpés plus profondément.

Jardins paysagers.

IIe CLASSE.

Monocotylédones ou Endogènes.

Ire SECTION.

MONOCOTYLÉDONES PHANÉROGAMES.

92e Famille. — ASPARAGÉES.

CCCCXIX. Asparagus (L.). Asperge.

924. A. officinalis (L.). 1423.

CCCCXX. Convallaria (L.). Muguet.

925. C. polygonatum (L.). 1425. — Cultivé à fleurs doubles.

926. C. maialis (L.). 1428.

CCCCXXI. Ruscus (L.). Fragon.

927. R. aculeatus (L.). 1431.

93e Famille. — AROIDÉES.

CCCCXXII. Arum (L.). Gouet.

928. A. dracunculus (L.). G. serpentaire.

Tige droite, marbrée, imitant la peau d'un serpent; *f. palmatiséquées*, à segments lancéolés, luisants; *spathe d'un pourpre noirâtre*, surpassant le spadice, qui est pointu et rougeâtre vers le haut; fl. à odeur très-désagréable. ♃. Mai-juin. (*V. D.*)

Jardins.

929. A. crinitum (Ait.). G. chevelu.

Tige droite, marbrée comme dans l'espèce précédente; *f. palmatiséquées*, à segments linéaires-lancéolés; *spathe*

garnie en dedans de soies d'un violet rougeâtre, surpassant le spadice, qui est arqué et très-allongé. ♃. Mai-juin. (*V. D.*)

Jardins.

CCCCXXIII. Calla (L.). Calle.

Fleurs monoïques, *dépourvues de périanthe; spathe en forme de cornet plan en dessus; spadice entièrement recouvert d'anthères et d'ovaires mêlés ensemble,* ceux-ci peu nombreux ; *baies polyspermes;* feuilles à nervures ramifiées.

930. C. Æthiopica (L.). C. d'Éthiopie.

Tige de 5-10 déc., droite, cylindrique; f. grandes, glabres, sagittées, à pétiole allongé, canaliculé, dressé ; spathe grande, charnue, blanche en dedans, exhalant une suave odeur : fl. réunies sur un spadice jaune. ♃. Avril-juin. (*V. D.*)

Orangeries; serres tempérées.

94e Famille. — BROMÉLIACÉES.

Les Broméliacées sont des plantes exotiques, très-souvent cultivées dans nos serres. On peut les reconnaître à leurs *feuilles radicales,* sessiles, *charnues,* lancéolées, très-souvent bordées d'épines. Du milieu des feuilles part une hampe à plusieurs fleurs. *Leur périanthe, tubuleux,* libre ou adhérent, *offre 6 divisions régulières,* disposées sur 2 rangs; les 3 extérieures, plus courtes, sont sépaloïdales et persistantes ; les 3 intérieures, plus longues, sont colorées et caduques. Il y a 6 étamines. L'ovaire, surmonté d'un *style à 3 stigmates,* se convertit en une baie ou en une capsule polysperme et à 3 loges. Les semences contiennent un embryon long, courbé et recouvert d'un albumen farineux.

CCCCXXIV. Bromelia (L.). Bromélie.

Périanthe à 6 segments, les 3 extérieurs courts, ovales, *les 3 intérieurs* étroits, allongés, *munis d'un appendice sur l'onglet; baies charnues, groupées en cône près du sommet de la hampe.*

931. B. ananas (L.). B. ananas. (Vulg. *Ananas.*)

Hampe couronnée d'une houppe de feuilles ; f. épaisses, linéaires, piquantes, bordées de fines épines ; baies jaunes ou violettes ; fl. bleues, sessiles, disposées en anneaux. ♃. Été. (*V. D.*)

Serres chaudes.

CCCCXXV. Agave (L.). Agavé.

Périanthe en entonnoir, peu ouvert ; étamines saillantes, à

anthères vacillantes; ovaire infère: *fruits capsulaires, non groupés,* à 3 valves.

932. A. Americana (L.). A. d'Amérique (1).

Hampe élevée, grosse, rameuse; f. larges, très-épaisses, souvent panachées, dentées-épineuses, terminées par une forte épine; fl. d'un jaune verdâtre. ♃. Août-septembre. (*V. D.*)

Orangeries. — Devenu spontané dans le Midi, où on en fait des cloisons impénétrables.

95e Famille. — CANNÉES.

Originaires des pays chauds, où elles croissent dans les lieux aquatiques, les Cannées peuvent presque toutes être cultivées l'été en pleine terre et à l'air libre, pourvu qu'on ait soin de leur donner beaucoup d'eau et de rentrer leurs racines dans un lieu sec pendant l'hiver. Ce sont des plantes vivaces, à racines plus ou moins tubéreuses et à *feuilles* entières et *engainantes*. Leurs *fleurs, irrégulières,* ont un *double périanthe*, l'un extérieur, formé de 3 *petits sépales* ordinairement verts, et l'autre intérieur, composé de 6 *pétales colorés et inégaux*. Elles ne contiennent que 1 *seule étamine*, à filet aplati et pétaloïde. L'*ovaire, infère*, terminé par un style également pétaloïde et aplati, devient un fruit capsulaire.

CCCCXXVI. Canna (L.). Balisier.

Caractères de la famille.

933. C. Indica (L.). B. des Indes. — Cannacorus ovatus (Mœnch.).

Tige de 1-2 m., droite; f. alternes, engaînantes, largement et longuement oblongues-lancéolées, bordées d'un filet blanc; capsules couvertes d'aspérités; fl. d'un bel écarlate, disposées en épi droit. ♃. Août-octobre. (*V. D.*)

Jardins.

96e Famille. — AMARYLLIDÉES.

CCCCXXVII. Amaryllis (L.). Amaryllis.

Périanthe en cloche ou en entonnoir, à 6 divisions très-profondes, *non muni d'une couronne à la gorge: étamines inégales*: stigmate à 3 lobes; bulbe à tuniques.

934. A. lutea (L.). A. jaune. — Sternbergia lutea (Ker., R. et S.).

Bulbe ovale-arrondi; *hampe uniflore*, peu élevée: f. à peu

(1) Cette plante fleurit très-rarement dans nos climats.

très planes, striées, plus longues que la hampe ; corolle régulière ; étamines droites ; *fl. jaunes,* droites. ♃. Septembre-octobre. (*V. D.*)

Parterres.

935. A. FORMOSISSIMA (L.). A. SUPERBE. — Sprekelia formosissima (Herb.). (Vulg. *Lis de saint Jacques.*)

Bulbe brun, ovale ; *hampe uniflore,* peu élevée ; f. planes ; *corolle irrégulière,* formée par 6 pétales inégaux ; étamines inclinées ; *fl.* très-grandes, penchées, *d'un beau rouge velouté.* ♃. Juin-juillet. (*V. D.*)

Parterres.

936. A. BELLADONA (L.). A. BELLADONE.

Bulbe allongé, devenant très-gros ; *hampe* de 5-7 déc., *multiflore* ; f. allongées, canaliculées, plus courtes que la hampe ; *corolle irrégulière,* campanulée ; étamines déjetées ; *fl. roses,* odorantes, penchées, en ombelle simple. ♃. Juin-juillet. (*V. D.*)

Parterres.

937. A. VITTATA (L'Hérit.). A. A RUBANS. (Vulg. *Belladone de Rouen.*)

Hampe de 5-7 déc., *pluriflore* ; f. allongées, canaliculées, lavées de rouge ; corolle campanulée, à divisions crénelées, à tube allongé, verdâtre et teint de rouge ; *fl.* grandes, horizontales, à odeur de cassis, *blanches,* mais *marquées intérieurement de* 3 *bandes d'un carmin foncé.* ♃. Juin-juillet.

Parterres ; orangeries.

938. A. REGINÆ (L.). A. DE LA REINE.

Bulbe verdâtre ; *hampe* de 5-6 déc., *pluriflore ;* f. lancéolées, pliées en carène ; *corolle* campanulée, à tube court, *à gorge velue* et à divisions légèrement ondulées ; *fl.* grandes, divergentes, *d'un beau rouge ponceau,* verdâtres inférieurement. ♃. Hiver, printemps.

Serres chaudes ; appartements.

939. A. LONGIFLORA (Bot. magn.). A. A LONGUES FLEURS. — A. ambigua (Sweet).

Bulbe d'un brun grisâtre, très-allongé, peu ferme ; *hampe* de 6-7 déc., comprimée, *multiflore* ; f. glauques, canaliculées, arquées, plus longues que la hampe ; corolle campanulée, à tube allongé ; *fl. d'un rose carné,* marquées sur le milieu de 1-2 bandes plus foncées, disposées en ombelle simple et terminale, exhalant une douce odeur. ♃. Juin-juillet.

Parterres.

940. A. JOSEPHINÆ (Red.). A. DE JOSÉPHINE.

Bulbe très-gros ; *hampe* de 7-8 déc., comprimée, *portant*

50-60 *fleurs*; f. très-allongées, d'un vert pâle; corolle irrégulière, peu ouverte; *fl. d'un rose terne, rayées d'un rose foncé*, divergentes, longuement pédonculées, disposées en vaste couronne terminale, qui atteint quelquefois 1 m. de diamètre. ♃. Juin-juillet.

Pleine terre sous châssis; serres tempérées.

CCCCXXVIII. Pancratium (L.). Pancrace.

Corolle en entonnoir; *filets des étamines dilatés à la base en une membrane pétaloïdale qui les réunit*; capsule triangulaire; bulbe à tuniques.

941. P. maritimum (L.). P. maritime. (Vulg. *Lis Matthiole.*)

Bulbe d'un blanc jaunâtre; hampe comprimée et tranchante, pluriflore; f. glauques, planes; *pétales linéaires et contournés*; fl. blanches, à douce odeur, en fausse ombelle. ♃. Juillet-août. (*V. D.*)

Parterres; orangeries.

942. P. Illyricum (L.). P. d'Illyrie.

Bulbe noirâtre; hampe comprimée et tranchante; f. glauques, pliées en gouttière; *pétales ovales ou oblongs-lancéolés*; fl. blanches, à douce odeur, en fausse ombelle. ♃. Mai. (*V. D.*)

Parterres; orangeries.

CCCCXXIX. Alstroemeria (L.). Alstroémère.

Périanthe irrégulier, à 6 divisions inégales, les 2 intérieures plus étroites; 6 étamines, dont 2 à anthères plus longues et plus grosses que les autres; style triangulaire; *racine à fibres renflées*, semblable à une griffe d'asperge.

943. A. peregrina (L.). A. étrangère. (Vulg. *Lis des Incas.*)

Tige de 3-5 déc., faible; f. glabres, contournées, sessiles, lancéolées, aiguës; corolle à 6 divisions, les 4 *extérieures blanches, rayées et lavées de rose foncé*, les 2 extérieures pointillées de pourpre et marquées à la base d'une tache jaune; *fl.* peu nombreuses (3-4), *en grappe*. ♃. Juin-juillet. (*V. D.*)

Orangeries; pleine terre sous un châssis.

944. A. hæmantha (R. et P.). A. coccinée.

Tige de 5-10 déc., un peu plus ferme que dans l'espèce précédente; f. oblongues, ciliées, contournées, atténuées à la base; corolle à 6 divisions, *les 4 extérieures* ordinairement *d'un rouge coccinė, les 2 intérieures jaunes dans leur moitié sup.* et élégamment veinées de brun; *fl. en ombelle rameuse*. ♃. Juin-juillet. (*V. D.*)

b. A. *pallida* (Grah.). Corolle à divisions extérieures d'un rose pâle. Parterres.

CCCCXXX. Narcissus (L.). Narcisse.

* *Feuilles planes ou légèrement canaliculées, le plus souvent glauques*

† *Hampe uniflore, rarement à 2-3 fleurs.*

945. N. poeticus (L.). 1436.

946. N. biflorus (Curt.). 1437.

947. N. pseudo-narcissus (L.). 1438.

948. N. incomparabilis (Mill.). 1439.

†† *Hampe multiflore.*

949. N. polyanthos (Lois.). N. multiflore. (Vulg. *Totus albus*.)

Hampe comprimée, presque tranchante d'un côté, portant 8-20 fleurs ; f. planes et canaliculées, atteignant les deux tiers de la hampe ; *couronne blanche*, presque entière, 2-3 *fois plus courte que les pétales*, qui sont alternativement plus larges et plus étroits ; *fl. blanches*, à suave odeur. ♃. Mars-avril. (*V. D.*)

Parterres ; appartements. — Varie à fleurs doubles.

950. N. concolor (H. P.). N. unicolore. (Vulg. *Grand Prince*.)

Bulbe très-gros ; hampe de 2-5 déc. ; f. canaliculées ; *couronne jaunâtre*, ondulée-crénelée, 4-5 *fois plus courte que les pétales*, qui sont elliptiques-lancéolés ; *fl. d'un blanc jaunâtre*, plus foncées au centre, nombreuses, à douce odeur. ♃. Avril.

Parterres ; appartements. — On cultive, sous le nom de *Grand Monarque* une variété à fleurs encore plus grandes.

951. N. tazetta (L.). N. a bouquet.

Hampe striée, presque cylindrique, portant 3-10 fleurs ; f. planes, un peu canaliculées, atteignant à peu près les deux tiers de la hampe ; *couronne d'un jaune orangé*, à peine crénelée, 2-3 *fois plus courte que les pétales* ; fl. à pétales d'un une pâle, très-odorantes. ♃. Mars-avril. (*V. D.*)

Parterres ; appartements. — Varie à fleurs doubles. On en cultive une belle variété sous le nom de *Narcisse de Constantinople*.

952. N. aureus (Lois.). N. grand soleil d'or.

Hampe presque cylindrique, portant 6-12 fleurs ; *f. vertes*, presque planes ; *couronne safranée*, presque entière, 2 *fois plus courte que les pétales*, qui sont ovales ; *fl. jaunes*, peu odorantes. ♃. Mars.

Parterres.

** *Feuilles demi-cylindriques ou presque cylindriques, plus ou moins vertes, jamais glauques.*

953. N. ODORUS (L.). N. ODORANT. (Vulg. *Grosse Jonquille.*)

Hampe cylindrique, portant 2-5 fleurs, rarement uniflore : *f.* canaliculées, *demi-cylindriques seulement à la base* ; *couronne campanulée, à 6 lobes*, 2 fois plus courte que les pétales ; fl. jaunes, à odeur très-suave. ♃. Février-mars.

Parterres ; appartements.

954. N. JONQUILLA (L.). N. JONQUILLE.

Hampe cylindrique, portant 1-4 fleurs ; *f.* en alène, *demi-cylindriques*, un peu canaliculées en dessus ; *couronne entière, très-ouverte*, beaucoup plus courte que les pétales ; fl. d'un beau jaune, très-odorantes. ♃. Mars-avril. (*V. D.*)

Parterres.

CCCCXXXI. LEUCOIUM (L.). NIVÉOLE.

955. L. VERNUM (L.). 1440.

956. L. ÆSTIVUM (L.). N. D'ÉTÉ.

Hampe portant plusieurs fleurs : f. planes et obtuses : fl. blanches, pendantes. ♃. Mai.

Parterres.

CCCCXXXII. GALANTHUS (L.). GALANTHINE.

957. G. NIVALIS (L.). 1441.

97ᵉ FAMILLE. — LILIACÉES.

Iʳᵉ TRIBU : TULIPACÉES.

CCCCXXXIII. TULIPA (L.). TULIPE.

958. T. GESSNERIANA (L.). T. DE GESSNER.

Bulbe ovoïde, très-glabre : *hampe* de 2-5 déc., *glabre*, glaucescente ainsi que les feuilles : f. ondulées, ovales-oblongues, lancéolées ; étamines glabres à la base ; *pétales parfaitement glabres ; fl.* toujours droite, *inodore*, très-variée dans ses couleurs. ♃. Avril-mai. (*V. D.*)

Parterres. — Varie à fleurs doubles.

959. T. SUAVEOLENS (Roth). T. ODORANTE. (Vulg. *Duc de Thol.*)

Bulbe ovoïde, glabre ; *hampe* de 8-15 cent., *pubescente*, glauque ainsi que les feuilles : f. ovales-oblongues, ondulées, canaliculées, munies d'un petit rebord blanchâtre très-étroit :

fl. droites, à douce et suave odeur, ordinairement rouges, bordées de jaune ou de blanc, tachées de jaune verdâtre sur l'onglet, quelquefois entièrement rouges ou jaunes, ou diversement panachées. ♃. Mars-avril. (*V. D.*)

Parterres. — Se force très-facilement en carafe ou en pot dans les appartements.

960. T. STENOPETALA (Delaun.). T. A PÉTALES ÉTROITS. (Vulg. *Dragonne.*)

Bulbe ovoïde, glabre; hampe de 1-2 déc., faible, courbée; f. oblongues-lancéolées, très-aiguës, ondulées; *pétales étroits, allongés, laciniés, échancrés ou ondulés sur les bords, à la fin étalés horizontalement; fl. inodores,* rouges, jaunes, blanches ou bariolées de jaune et de rouge. ♃. Avril-mai. (*V. D.*)

a. var. *alba.* Fl. blanches, à pétales étroits, allongés, festonnés ou échancrés sur les bords.

b. var. *incisa.* Fl. d'un rouge-laque, à pétales plus courts, quelques uns au moins incisés-dentés.

c. var. *undulata.* Fl. d'un beau rouge, jaunes à la base, quelquefois jaunes et barrées de rouge en travers, à pétales étroits, très-longs, ondulés sur les bords, rarement incisés.

Parterres.

CCCCXXXIV. FRITILLARIA (L.). FRITILLAIRE

961. F. IMPERIALIS (L.). F. IMPÉRIALE. (Vulg. *Couronne impériale.*)

Plante exhalant une odeur nauséabonde. Tige de 8-10 déc., robuste; f. lancéolées, rapprochées, presque verticillées; *fl.* d'un rouge safrané, quelquefois jaunes, rarement blanches, *nombreuses,* réfléchies, *verticillées* au dessous d'un bouquet de feuilles qui termine la tige. ♃. Mars-avril. (*V. D.*)

Jardins. — Quelquefois deux tiges se soudant ensemble n'en forment qu'une seule qui est aplatie.

962. F. MELEAGRIS (L.). 1444. — Cultivée, elle a produit de nombreuses variétés.

CCCCXXXV. LILIUM (Tournef.). LIS.

* *Fleurs dressées ou étalées, à pétales non roulés en dehors.*

963. L. CANDIDUM (L.). L. BLANC.

Tige droite, cylindrique, robuste; f. oblongues-lancéolées, *les caulinaires sessiles,* éparses, les radicales obtuses, atténuées en pétiole, se développant avant l'hiver; *fl. blanches,* odorantes, très-glabres, *dressées,* en grappe terminale. ♃. Juin-juillet. (*V. D.*)

Jardins. — Varie à fleurs doubles et à pétales vergetés de rouge.

964. L. JAPONICUM (Thunb.). L. DU JAPON.

Tige de 8-12 déc., droite, robuste; *f.* lancéolées, *toutes*

atténuées en pétiole, les caulinaires éparses; *fl.* grandes, infundibuliformes, *inclinées horizontalement*, glabres, *blanches en dedans*, ordinairement un peu lavées de rouge en dehors, surtout à la base. ♃. Juin-juillet.

b. L. *longiflorum* (Thunb.). Fl. d'un blanc pur, plus longues.

Parterres.

965. L. CROCEUM (Chaix). L. ORANGÉ.

Tige droite, raide, anguleuse, élevée; f. lancéolées, à nervures saillantes, les radicales ne paraissant qu'après l'hiver, *les caulinaires éparses, non munies de bulbilles à leur aisselle*: *fl. orangées, barbues et ponctuées de noir en dedans*, dressées, en fausse ombelle terminale. ♃. Juin-juillet. (*V. D.*)

Jardins.

966. L. BULBIFERUM (L.). L. BULBIFÈRE (1). (Vulg. *Lis acajou.*)

Diffère du précédent 1° par sa taille moins élevée; 2° par ses *feuilles munies à leur aisselle de petits bulbilles;* 3° par ses fl. moins grandes, moins nombreuses, parsemées de petites taches noires plus rares. ♃. Juin-juillet. (*V. D.*)

Jardins.

*** Fleurs penchées, à pétales roulés en dehors.*

967. L. MARTAGON (L.). 1445. — On en cultive plusieurs belles variétés.

968. L. POMPONIUM (L.). L. DE POMPONNE. (Vulg. *Lis turban.*)

Tige cylindrique; *f. éparses, linéaires-lancéolées*, ciliées, étalées, nombreuses et serrées; *fl. écarlate ou d'un beau rouge ponceau, marquées en dedans de papilles dentées*, disposées en grappe terminale, ordinairement peu fournie. ♃. Juin-juillet. (*V. D.*)

Parterres.

— On cultive quelquefois le Lis de Chalcédoine, L. *Chalcedonense* (L.), qui diffère du L. *Pomponium* 1° par ses f. plus larges, presque appliquées contre la tige; 2° par ses fl. plus grandes, plus nombreuses, d'un rouge de cinabre; 3° par sa floraison plus tardive.

969. L. TIGRINUM (Ker.). L. TIGRÉ. (Vulg. *Lis bulbifère des jardiniers.*)

Tige de 1-2 m., violette, *laineuse; f. éparses*, lancéolées, nervées, *portant à leur aisselle des bulbilles noirâtres : fl. d'un beau rouge-orange, piquetées de pourpre noir*, nombreuses, disposées en thyrse, exhalant une odeur de caramel. ♃. Juillet. (*V. D.*)

Parterres.

970. L. SPECIOSUM (Thunb.). L. MAGNIFIQUE.— L. lancifolium (Hort., non L.).

Tige de 5-10 déc., *glabre*, cylindrique, ferme; *f. alternes*,

(1) C'est au *Lis tigré* et non à celui-ci que les jardiniers donnent communément le nom de *Lis bulbifère*.

à nervures convergentes, atténuées en un pétiole court, épais, canaliculé, les inf. oblongues, les sup. ovales-lancéolées; longues étamines ouvertes, à anthères oblongues, d'un brun rouillé; *pétales marqués de papilles colorées*, d'autant plus saillantes qu'elles sont plus voisines de leur base; fl. très-grandes, penchées, à douce odeur de vanille. ♃. Août-septembre.

a. L. *lancifolium punctatum*. Fl. roses, ponctuées de pourpre.

b. L. *lancifolium rubrum*. Fl. d'un rouge pâle, ponctuées de pourpre foncé.

c. L. *lancifolium album*. Fl. blanches, marquées de papilles blanches ou roses.

Orangeries; parterres.

— C'est à tort que les jardiniers font de cette belle espèce le L. *lancifolium* de Linné.

IIe Tribu : ALLIACÉES.

CCCCXXXVI. Yucca (L.). Yucca.

Etamines recourbées à angle droit; capsule triangulaire, surmontée par 3 stigmates sessiles; *feuilles* allongées, coriaces, *à pointe épineuse*.

971. Y. gloriosa (L.). Y. superbe.

Tige de 7-10 déc., ferme et épaisse, *feuillée seulement au sommet*; *f*. lancéolées, épaisses, *lisses sur les bords*; fl. blanches au milieu, pendantes, nombreuses (150-200), semblables à de petites Tulipes, disposées en grappes formant une superbe pyramide fleurie. ♃. Juillet-septembre.

Jardins.

972. Y. aloefolia (L.). Y. a feuilles d'aloès.

Tige de 1-2 m., ferme, épaisse, feuillée seulement au sommet; *f*. épaisses, lancéolées, piquantes, *bordées de dents très-rudes*; fl. blanches, un peu violacées en dehors, étalées ou pendantes, nombreuses (150-200), en grappe terminale sortant du milieu des feuilles. ♃. Novembre.

Orangeries.

973. Y. glaucescens (Haw). Y. a feuilles glauques.

Tige courte; f. presque radicales, glauques, allongées, mucronées, *garnies de filaments sur les bords*; fl. blanches, un peu rougeâtres en dehors, presque globuleuses, inclinées, très-nombreuses (400-500), en grappe terminale. ♃. Septembre-octobre.

Jardins.

974. Y. FILAMENTOSA (L.). Y. FILAMENTEUX.

Tige très-courte : *f. toutes radicales, ensiformes, bordées de filaments blancs, allongés, pendants* ; fl. d'un blanc verdâtre, d'un vert citronné au centre, nombreuses (200-300), en grappe terminale. ♃. Septembre-octobre.

Jardins. — Varie à feuilles panachées.

— On cultive en serre et en orangerie un grand nombre d'espèces du genre *Aloès*.

CCCCXXXVII. ERYTHRONIUM (L.). ÉRYTHRONE.

975. E. DENS-CANIS (L.). 1446.

CCCCXXXVIII. SCILLA (L.). SCILLE.

** Bractées nulles ou très-courtes.*

976. S. BIFOLIA (L.). 1450. — On en cultive plusieurs jolies variétés.

977. S. AMŒNA (L.). S. AGRÉABLE.

Hampe anguleuse, plus courte que les feuilles; f. dressées, linéaires-lancéolées, obtuses ; *bractées très-courtes, tronquées ou dentées* : fl. bleues, marquées à la base de 2 lignes blanches. ♃. Avril-mai.

Jardins.

*** Bractée unique sous chaque pédicelle, dont elle atteint au moins la moitié.*

978. S. MARITIMA (L.). S. MARITIME. (Vulg. *Squille*.)

Oignon très-gros, rouge, rarement blanc ; hampe de 1-2 mèt., droite, élancée : *f.* oblongues-lancéolées, pliées en gouttière, se développant au printemps et *fanées au moment de la floraison ; bractées* linéaires, *brisées au milieu, et prolongées en éperon au dessous* : *fl. d'un blanc sale, veinées de lilas*, en grappe à la fin très-allongée. ♃. Août-septembre. (*V. D.*)

Orangeries.

979. S. LILIO-HYACINTHUS (L.). S. LIS-JACINTHE.

Oignon écailleux; f. lancéolées, étalées, plus courtes que la hampe ou tout au plus l'égalant ; *bractées membraneuses, acuminées, n'égalant pas ou égalant à peu près les pédicelles* : *fl. d'un beau bleu*, peu nombreuses, en grappe lâche. ♃. Avril-mai.

Jardins.

980. S. PERUVIANA (L.). S. DU PÉROU.

Hampe de 3-4 déc., plus courte que les feuilles ; f. lancéolées, canaliculées : *bractées* lancéolées, aiguës, *égalant ou dépassant les pédicelles* ; *fl.* d'un beau bleu, un peu violacées, quelquefois blanches, *très-nombreuses, disposées en grappe conique*, terminale, *très-serrée*. ♃. Avril-mai. (*V. D.*)

Jardins.

*** *2 bractées inégales sous chaque pédicelle.*

981. S. Italica (L.). S. d'Italie. (Vulg. *Lis-Jacinthe.*)

Hampe de 1-3 déc.; f. allongées, linéaires, pliées en gouttière; pétales roulés en dehors, étalés seulement dans leur moitié sup.; fl. d'un bleu clair, quelquefois cendrées ou même blanches, à douce odeur, disposées en grappe conique, oblongue, penchée et arquée avant l'épanouissement. ♃. Avril-mai. (*V. D.*)

Jardins.

CCCCXXXIX. Eucomis (L'Hérit.). Eucomis.

Périanthe coloré, à 6 pétales ouverts, ayant une pointe calleuse au sommet; 6 *étamines à filets dilatés à la base*; *hampe terminée par un bouquet de feuilles.*

982. E. punctata (L'Hérit.). E. ponctué.

Hampe cylindrique, tachée de points noirs; f. radicales oblongues-lancéolées, pliées en gouttière, tachées de points noirs, surtout en dessous; fl. d'un blanc verdâtre, en épi terminal, cylindrique, surmonté d'un petit bouquet de feuilles. ♃. Eté.

Orangeries.

CCCCXL. Ornithogalum (L.). Ornithogale.

983. O. umbellatum (L.). 1455.

984. O. pyramidale (L.). O. pyramidal. (Vulg. *Epi de la Vierge.*)

Hampe de 4-6 déc., plus longue que les feuilles; f. lancéolées, un peu élargies, canaliculées, fanées au moment de la floraison; *bractées plus courtes que les pédicelles*; *fl.* d'un blanc pur, très-nombreuses, *disposées en grappe conique-pyramidale.* ♃. Juin-juillet. (*V. D.*)

Jardins.

CCCCXLI. Asphodelus (L.). Asphodèle.

Périanthe à 6 segments ouverts en étoile; *étamines à filets dilatés, se courbant en voûte sur l'ovaire qu'ils recouvrent*; capsule globuleuse, à 3 loges monospermes; *racine à fibres épaissies,* semblable à une griffe d'asperge.

985. A. luteus (L.). A. jaune. (Vulg. *Bâton de Jacob.*)

Tige de 8-10 déc., *simple, entièrement recouverte par les gaînes des feuilles*; f. glauques, linéaires, subulées, triangulaires, dilatées à la base en gaîne membraneuse; bractées presque égales aux fleurs; *fl. jaunes,* serrées en épi droit et allongé. ♃. Juin-juillet. (*V. D.*)

Jardins. — Varie à fleurs doubles.

986. A. RAMOSUS (L.). A. RAMEUX.

Tige de 1-2 m., *nue, rameuse au sommet*; f. glauques, toutes radicales, largement linéaires, un peu canaliculées; *fl. blanches,* marquées d'une ligne brune ou rougeâtre sur le milieu des pétales, disposées en grappes sur les rameaux, qui forment par leur réunion une panicule terminale. ♃. Mai-juin. (*V. D.*)

Jardins bien exposés.

— On cultive quelquefois le *Tritoma media* (L.). C'est une plante à racines fibreuses et traçantes, à feuilles linéaires, canaliculées, glauques, et à fleurs tubuleuses, pendantes, d'un rouge safrané, mêlé de jaune et de vert, disposées en grappes.

CCCCXLII. ALLIUM (L.). AIL.

* *Tige feuillée jusqu'à son milieu.*

987. A. PORRUM (L.). A. POIREAU.

Bulbe simple, allongé, peu sensible, recouvert par les gaînes blanches des feuilles; *f.* glaucescentes, un peu épaisses, *planes,* mais un peu carénées; *étamines* saillantes, *à filets alternativement simples et à 3 pointes; anthères d'un cendré noirâtre*; fl. blanchâtres, striées de rouge, en ombelle globuleuse, non entremêlées de bulbilles. ② ou ♃. Eté.

Jardins potagers.

988. A. AMPELOPRASUM (L.). A. FAUX POIREAU. (Vulg. *Ail d'Orient.*)

Bulbe se divisant en plusieurs caïeux; *f.* glauques, un peu épaisses, linéaires, *planes,* mais un peu carénées, denticulées dans leur jeunesse; *étamines* saillantes, *à filets alternativement simples et à 3 pointes*; *anthères jaunes;* fl. blanchâtres ou rosées, en ombelle globuleuse, non entremêlées de bulbilles. ♃. Eté.

Jardins.

989. A. SCORODOPRASUM (L.). A. ROCAMBOLE.

Bulbe composé de plusieurs caïeux; tige droite ou enroulée avant la floraison; *f. planes,* rudes et denticulées sur les bords; *étamines incluses, à filets alternativement simples et à 3 pointes; fl.* rouges, peu nombreuses, longuement pédicellées, en ombelle globuleuse, *entremelées de bulbilles.* ♃. Juin-juillet.

Jardins potagers.

990. A. SATIVUM (L.). A. COMMUN.

Bulbe composé de caïeux ovales-oblongs, renfermés dans une tunique commune; tige cylindrique, enroulée en cercle avant la floraison; *f.* largement linéaires, *planes,* un peu canaliculées; *étamines intérieures munies d'une dent courte*

de chaque côté à la base de leurs filets; spathe très-allongée ; *fl.* blanchâtres ou un peu rougeâtres, peu nombreuses, longuement pédicellées, *entremêlées de bulbilles.* ♃. Juin-juillet. (*V. D.*)

Jardins potagers.

** *Feuilles toutes radicales, rarement quelques unes au bas de la tige.*

† *Feuilles fistuleuses, cylindriques ou demi-cylindriques.*

991. A. SCHÆNOPRASUM (L.). 1466.

992. A. FISTULOSUM (L.). A. FISTULEUX. (Vulg. *Ciboule.*)

Bulbe simple, oblong; *hampe* nue, *renflée à son milieu;* f. cylindriques, fistuleuses; *étamines toutes simples;* fl. blanchâtres, rayées de vert, en ombelles arrondies, non entremêlées de bulbilles. ♃. Juin-juillet. (*V. D.*)

Jardins potagers.

993. A. ASCALONICUM (L.). A. D'ASCALON. (Vulg. *Echalotte.*)

Bulbe multiple, à caïeux violets; *tige* feuillée à la base, *non renflée ;* f. filiformes, subulées, cylindriques, fistuleuses; *étamines alternativement simples et à 3 pointes; fl.* blanches ou bleuâtres, rayées de pourpre noir sur la carène, *souvent remplacées par des bulbilles.* ♃. Juin-juillet. (*V. D.*)

Jardins potagers. — Cette espèce fleurit rarement.

994. A. CEPA (L.). A. OIGNON. (Vulg. *Oignon.*)

Bulbe simple ; *tige* fistuleuse, *renflée au dessous du milieu,* feuillée seulement à la base ; f. cylindriques, fistuleuses, renflées; *étamines intérieures longuement saillantes et à filets à 3 pointes ;* fl. d'un blanc verdâtre, en ombelle globuleuse. ♃. Juin-juillet. (*V. D.*)

b. var. *bulbiferum.* Fl. peu nombreuses, entremêlées de bulbilles.
Jardins potagers.

†† *Feuilles planes ou canaliculées.*

995. A. MOLY (L.). A. MOLY.

Hampe nue ; f. lancéolées, engaînantes, *non pétiolées ;* étamines toutes simples, plus courtes que les pétales; *fl. d'un jaune d'or,* à odeur d'ail très-pénétrante. ♃. Avril-mai. (*V. D.*)

Jardins d'agrément.

CCCCXLIII. AGAPANTHUS (L.). AGAPANTHE.

Périanthe en entonnoir, tubuleux et soudé à la base, ouvert au sommet; *étamines* un peu arquées au sommet, *insérées dans le tube du périanthe,* au point où les segments sont réunis ;

capsule triangulaire, canaliculée sur les faces et sur les angles; *fl. en ombelle simple, arrondie.*

996. A. umbelliferus (L'Hérit.). A. a fleurs en ombelle.

Hampe de 5-10 déc., droite, ferme, cylindrique; f. en glaive, toutes radicales, engaînant la hampe à la base, laissant suinter, quand on les déchire, un suc un peu visqueux; fl. d'un beau bleu, quelquefois blanches, très-nombreuses (40-80), en ombelle terminale, simple, globuleuse. ♃. Août-septembre. (*V. D.*)

Orangeries l'hiver; pleine terre l'été.

CCCCXLIV. Hyacinthus (L.). Jacinthe.

Périanthe à 6 segments soudés en tube dans leur moitié inférieure; étamines courtes, *insérées dans le tube*; capsule globuleuse, à 3 loges; racine bulbeuse.

997. H. Orientalis (L.). J. d'Orient.

Hampe de 1-2 déc., cylindrique; f. lancéolées, canaliculées, obtuses; pédicelles munis chacun de 2 courtes bractées; fl. bleues, blanches, roses, rouges, jaunes, violacées ou noirâtres, simples ou doubles, en grappe terminale, exhalant une suave et pénétrante odeur. ♃. Avril-mai. (*V. D.*)

Jardins; appartements. — On en cultive un grand nombre de variétés.

CCCCXLV. Muscari (Tournef.). Muscari.

998. M. ambrosiaceum (Mœnch.). M. odorant. — M. moschatum (Wild.). (Vulg. *Jacinthe musquée.*)

Hampe de 1-2 déc.; f. glauques, allongées, couchées, canaliculées, peu nombreuses; *fl. roussâtres*, les sup. un peu bleuâtres dans leur jeunesse, *toutes à court pédicelle, exhalant une suave odeur.* ♃. Avril-mai. (*V. D.*)

Jardins.

999. M. monstruosum (Mill.). M. monstrueux. (Vulg. *Lilas de terre.*)

Hampe de 1-3 déc.; f. linéaires, canaliculées; *fl.* remplacées par de *longues lanières déchiquetées, contournées, d'un lilas violacé, toutes stériles*, très-nombreuses. ♃. Mai-juin. (*V. D.*)

Jardins. — Cette singulière plante n'est qu'une variété du M. *comosum* (L.).

IIIe Tribu : HÉMÉROCALLIDÉES. — Graines ailées ou dilatées, à teste spongieux; périanthe à segments soudés à la base.

CCCCXLVI. Polyanthes (L.). Polyanthe.

Périanthe en entonnoir, à tube courbé; *étamines insérées à l'entrée du tube*; stigmate trilobé; *racine bulbeuse.*

1000. P. TUBEROSA (L.). P. TUBÉREUSE. (Vulg. *Tubéreuse*.)

Tige de 6-15 déc., droite, feuillée; f. lancéolées, canaliculées, les caulinaires alternes; pétales succulents; fl. blanches en dedans, d'un blanc rosé en dehors, à odeur suave et très-pénétrante, géminées à l'aisselle des bractées, disposées en longue grappe terminale. ♃. Fin de l'été. (*V. D.*)

Jardins bien exposés. — Cultivée à fleurs simples, doubles et semi-doubles.

CCCCXLVII. HEMEROCALLIS (L.). HÉMÉROCALLE.

Périanthe en entonnoir, à segments soudés en tube à la base; *étamines arquées-ascendantes, insérées sur le tube*; capsule triangulaire; *racine fibreuse*, à fibres épaisses et charnues. Plantes à *feuilles non pétiolées, à nervures parallèles.*

1001. H. FLAVA (L.). H. JAUNE. (Vulg. *Lis jaune, Lis jonquille.*)

Tige de 5-10 déc., droite, rameuse; f. linéaires, canaliculées, nombreuses; périanthe à segments planes et aigus; *fl. d'un jaune tendre, à odeur suave.* ♃. Mai-juin. (*V. D.*)

Jardins.

1002. H. FULVA (L.). H. FAUVE.

Tige de 1-2 m., droite, rameuse; f. lancéolées-linéaires, canaliculées, très-allongées; périanthe à segments intérieurs obtus, ondulés; *fl. d'un rouge fauve, inodores*, en grappe lâche. ♃. Juin-juillet. (*V. D.*)

Jardins. — Varie à feuilles rayées de blanc.

CCCCXLVIII. FUNKIA (Spreng.). FONKIE.

Périanthe tubuleux, ouvert en entonnoir au sommet; *étamines insérées sous l'ovaire; racine fibreuse*, à fibres épaisses. Plantes à *feuilles pétiolées, marquées de nervures arquées*, convergentes au sommet et à la base.

1003. F. SUBCORDATA (Spreng.). F. A FEUILLES EN COEUR. — Hemerocallis Japonica (Thunb.).

Hampe de 2-3 déc., dépassant peu les feuilles; *f. d'un vert gai*, ovales, *en cœur à la base*, longuement pétiolées; *fl. d'un blanc pur*, à odeur de fleur d'oranger, disposées en épi muni de larges bractées. ♃. Juillet-octobre. (*V. D.*)

Jardins.

1004. F. OVATA (Spreng.). F. A FEUILLES OVALES. — Hemerocallis cærulea (And.).

Hampe de 5-6 déc., dépassant longuement les feuilles; *f. d'un vert foncé*, ovales, acuminées, *non en cœur*, mais un

peu atténuées à la base sur le pétiole ; *fl. d'un bleu violacé*, en grappe terminale. ♃. Juin-juillet. (*V. D.*)

Jardins.

1005. F. GLAUCA (Spreng.). F. GLAUQUE.

Hampe de 2-3 déc., cylindrique, glaucescente, plus longue que les feuilles ; *f. d'un glauque pâle*, ovales, acuminées, *légèrement en cœur à la base ;* bractées colorées ; *fl. d'un lilas pâle*, peu nombreuses, en grappe terminale. ♃. Juin-juillet.

Jardins.

1006. F. LANCIFOLIA (Thunb.). F. A FEUILLES LANCÉOLÉES.

Hampe de 2-4 déc., cylindrique, plus longue que les feuilles, ordinairement maculée de brun ; *f. glauques, oblongues-lancéolées, atténuées sur le pétiole à la base*, plus petites et surtout plus étroites que dans les autres espèces ; *fl. d'un violet lilas*, peu nombreuses, en grappe terminale. ♃. Juillet.

Jardins.

98e FAMILLE. — COLCHICACÉES.

CCCCXLIX. VERATRUM (L.). VÉRATRE.

1007. V. ALBUM (L.). 1472.

1008. V. NIGRUM (L.). V. NOIR.

Tige élevée, rameuse, entièrement velue-laineuse ; f. inf. glabres, largement ovales-elliptiques ; *segments du périanthe* elliptiques, très-entiers, *à peu près égaux aux pédicelles ; fl. d'un pourpre noir*, très-ouvertes, disposées en grappes formant par leur réunion une panicule terminale. ♃. Juin-août. (*V. D.*)

Jardins.

CCCCL. BULBOCODIUM (L.). BULBOCODE.

Fleurs radicales, paraissant en même temps que les feuilles : périanthe infundibuliforme, à 6 *pétales se terminant en onglets étroits et allongés*, réunis en tube ; 6 étamines insérées au sommet des onglets ; 1 *seul style à 3 stigmates ; bulbe à tuniques.*

1009. B. VERNUM (L.). B. DU PRINTEMPS.

F. linéaires-lancéolées, canaliculées ; fl. souvent solitaire, blanche dans le bouton, lilacée quand elle est épanouie. ♃. Mars-avril. (*V. D.*)

Parterres. — Cette plante a le port du Colchique d'automne, mais elle est feuillée au moment de la floraison.

CCCCLI. Merendera (L.). Mérendère.

Fleurs radicales paraissant avant les feuilles; périanthe campanulé, à 6 *pétales se terminant en onglets très-allongés* et portant chacun 1 étamine; 3 *longs styles; bulbe à tuniques.*

1010. M. bulbocodium (Ram.). M. bulbocode. — Bulbocodium autumnale (Lap.).

F. linéaires, étalées, paraissant peu après les fleurs; fl. lilacées, peu ouvertes. ♃. Août-septembre. (*V. D.*)

Parterres.

CCCCLII. Colchicum (L.). Colchique.

1011. C. autumnale (L.). 1473. — On en cultive une variété à fleurs doubles.

99e Famille. — IRIDÉES.

CCCCLIII. Crocus (L.). Safran.

1012. C. vernus (All.). 1474.

1013. C. serotinus (Salisb.). S. tardif. — C. Neapolitanus (Ten.).

F. plus larges que dans les autres espèces, munies d'une large nervure blanche en dessus, d'une côte verte et saillante en dessous; *périanthe à segments obtus et à tube muni de glandes velues à la gorge; style de moitié plus long que les étamines; fl.* grandes, violettes, purpurines, blanches, rayées ou légèrement lilacées, *s'épanouissant* 15 *jours plus tard que dans l'espèce précédente.* ♃. Avril-mai.

Parterres.

1014. C. præcox (H. Ber.). S. précoce. — C. Susianus (Curt.).

F. linéaires, marquées d'une raie blanche en dessus, d'une côte saillante en dessous; *pétales lancéolés*; style égalant à peu près les étamines; *fl. d'un jaune pâle en dedans, marquées de brun purpurin en dehors,* plus précoces que dans toutes les autres espèces. ♃. Mars-avril.

Parterres.

1015. C. aureus (Smith). S. doré. — C. Mœsiacus (Sims.).

F. linéaires, moins longues et plus raides que dans l'espèce précédente; *pétales obtus*; style égalant à peu près les étamines; *fl. d'un beau jaune d'or.* ♃. Avril-mai.

Parterres.

1016. C. sativus (All.). S. officinal. (Vulg. *Safran d'automne.*)

F. linéaires, très-étroites, à bords un peu rudes et enroulés, *ne paraissant qu'au printemps* qui suit la floraison; périanthe à gorge barbue; *spathe à* 2 *valves*; *stigmates* oran-

gés, *tripartits, très-odorants, aussi longs que les segments du périanthe* : fl. violacées. ♃. Septembre-octobre. (*V. D.*)

Parterres. — Cultivé en grand dans certaines localités.

CCCCLIV. Iris (L.). Iris.

** Segments extérieurs du périanthe barbus.*

1017. I. Germanica (L.). 1475.

1018. I. Florentina (L.). 1476.

1019. I. pumila (L.). I. nain.

Tige uniflore, très-courte ; f. en glaive, étroites, plus longues que la tige ou l'égalant ; *périanthe à tube dépassant longuement la spathe* : fl. violacées, d'un bleu tendre ou blanches. ♃. Avril-mai.

Parterres.

1020. I. lutescens (Lamk.). I. jaunatre.

Tige à 1-2 fleurs, un peu plus longue que dans l'espèce précédente ; *f.* en glaive, *plus courtes que la tige* ; *périanthe à tube renfermé dans la spathe* : fl. d'un blanc jaunâtre, à segments extérieurs veinés de brun violacé. ♃. Avril-mai.

Parterres. — Fleurit souvent dès le mois d'octobre.

*** Segments extérieurs non barbus.*

† Feuilles en glaive.

1021. I. pseudo-acorus (L.). 1477. — Propre à orner les pièces d'eau.

1022. I. Sibirica (L.). I. de Sibérie.

Tige cylindrique, portant 2-4 fleurs ; f. linéaires, plus courtes que la tige ; *périanthe à segments extérieurs obovales, atténués en onglet court* ; fl. à segments extérieurs d'un bleu clair, marqués de lignes violettes, d'un jaune brunâtre sur l'onglet, et à segments intérieurs violets avec des veines plus foncées. ♃. Mai-juin.

Parterres.

1023. I. spuria (L.). I. spatulée.

Tige cylindrique, paucillore ; f. lancéolées-linéaires, plus courtes que la tige ; *spathe verte* ; *périanthe à segments extérieurs arrondis, plus courts que leur onglet, qui est lancéolé* ; fl. à segments intérieurs unicolores, bleus ou violets, à segments extérieurs d'un blanc jaunâtre et peints de veines bleues sur le limbe, obliquement striés sur les onglets. ♃. Mai-juin.

Parterres.

1024. I. GRAMINEA (L.). I. A FEUILLES DE GRAMINÉE.

Tige comprimée et anguleuse, portant 1-2 fleurs ; f. linéaires, molles, rubannées, beaucoup plus longues que la tige; *périanthe à segments extérieurs ayant leur limbe ovale*, en forme de petit appendice, *beaucoup plus court que leur onglet, qui est très-dilaté* ; fl. petites, à segments intérieurs d'un violet clair, à segments extérieurs rougeâtres et marqués d'une ligne jaune sur le milieu de l'onglet, blanchâtres et peints de veines violettes sur le limbe. ♃. Juin-juillet.

Parterres.

†† *Feuilles lancéolées et canaliculées.*

1025. I. XIPHIOIDES (Ehrh.). I. XIPHIOIDE.

Racine bulbeuse ; *tige* feuillée, *portant ordinairement 2-3 fleurs* ; f. linéaires, canaliculées, pliées, striées, blanchâtres en dedans ; *périanthe à segments tous dressés*, les intérieurs entièrement bleus, les extérieurs fermes, élargis au sommet, rayés de jaune en dedans ; *fl. ne paraissant qu'après les feuilles.* ♃. Juin-juillet.

Parterres. — On en cultive de nombreuses et élégantes variétés sous les noms d'*Iris d'Espagne, de Portugal, d'Angleterre*. Dans ces variétés, les couleurs sont différentes de celles que nous avons assignées au type dans notre description.

1026. I. PERSICA (L.). I. DE PERSE. (Vulg. *Iris papillon.*)

Racine bulbeuse ; *tige uniflore* ; *f.* glauques, linéaires-subulées, canaliculées ; *périanthe à segments intérieurs blancs, très-petits, étalés*, laciniés sur les bords, *et à segments extérieurs hastés*, munis d'une large tache d'un pourpre noir au sommet, d'une tache d'un jaune aurore au dessous, d'une ligne jaune et ponctuée de noir au milieu, le reste d'un bleu enfumé, plus foncé en dessus ; *fl. paraissant avant les feuilles.* ♃. Mars-avril.

Parterres.

CCCCLV. TIGRIDIA (Red.). TIGRIDIE.

Périanthe à 6 *pétales libres, horizontaux, les 3 extérieurs* plus grands, ovales-lancéolés, *creusés en forme de cuiller, les 3 intérieurs sagittés* ; étamines à *filets soudés en une gaine* traversée par le style ; style à 3 stigmates ; racine bulbeuse.

1027. T. PAVONIA (Red.). T. QUEUE-DE-PAON. — Ferraria pavonia (L.).

Tige de 2-6 déc., feuillée, nouée ; f. ensiformes, plissées sur les nervures ; pétales extérieurs rouges au sommet, jaunes et tigrés de rouge à la base ; pétales intérieurs entièrement tigrés de jaune et de rouge ; fl. très-belles, éphémères. ♃. Juillet-août. (*V. D.*)

Parterres.

CCCCLVI. Gladiolus (L.). Glaïeul.

1028. G. communis (L.). G. commun.

Oignon petit; tige de 5-6 déc., un peu flexueuse; f. en glaive, engaînantes; *anthères plus courtes que leur filet*; stigmates papilleux presque dès la base; segments latéraux du périanthe ovales-rhomboïdaux; *capsule* obovale, triangulaire, *à angles élevés au sommet en carène obtuse*; *graines largement ailées*; *fl.* ordinairement *rouges*, quelquefois roses ou blanches, *disposées en épi unilatéral*. ♃. Mai-juin.

Jardins. — Il est spontané dans les moissons du Midi.

1029. G. psittacinus (Lind.). G. perroquet.

Tige de 8-15 déc., ferme; f. en glaive, distiques; *anthères jaunes ou blanchâtres*; périanthe à segments mucronés, *les 3 sup. rouges, rayés de jaune verdâtre, les 3 inf.* plus petits, colorés comme les sup. au sommet, *entièrement d'un jaune verdâtre à la base;* fl. unilatérales. ♃. Août-septembre. (*V. D.*)

Jardins.

1030. G. Gandavensis (Hort.). G. de Gand.

Oignon gros; tige de 1-2 m., droite, ferme; f. en glaive, larges; *anthères violettes*; périanthe à segments mucronés, *les 3 sup. d'un beau rouge vermillon, les 3 inf.* colorés comme les sup. au sommet, *jaunes et rayés de brun violacé à la base;* graines ailées; *fl.* grandes, superbes, *unilatérales*. ♃. Août. (*V. D.*)

Parterres. — Il y a des variétés à fleurs d'un cramoisi plus ou moins foncé.

1031. G. floribundus (Hort.). G. floribond.

Tige de 6-10 déc.; f. en glaive; *anthères blanches*; périanthe presque régulier, à segments oblongs-lancéolés; *fl. d'un rose tendre ou blanches,* rayées de brun lilas au milieu des segments, *disposées sur 2 rangs opposés*. ♃. Août.

Parterres.

100e Famille. — COMMÉLINÉES.

Les Commélinées sont des plantes vivaces, herbacées ou sous-ligneuses, à racines tubéreuses dans quelques genres. Leur tige est munie de feuilles alternes et engaînantes. Leur *périanthe, régulier,* se compose de 3 *sépales verts,* en forme de calice, et de 3 *pétales colorés*; il renferme 6 *etamines*, dont 3 souvent stériles. La capsule, à 3-6 loges, s'ouvre par 3 valves.

CCCCLVII. COMMELINA (L.). COMMÉLINE.

Corolle à pétales arrondis et onguiculés; *étamines de 2 sortes, les unes bleues et stériles, les autres à anthères jaunes disposées en croix; racines renflées en tubercules* allongés et fasciculés; fleurs sortant d'une *spathe en cœur lancéolé*, allongé, *plié en gouttière.*

1032. C. TUBEROSA (L.). C. TUBÉREUSE.

Tige de 2-6 déc.; f. oblongues-lancéolées, nervées, à côte médiane fortement saillante en dessous, entourant la tige par une gaîne blanchâtre et velue; fl. d'un beau bleu, quelquefois blanches, éphémères. ♃. Juin-septembre.

Parterres.

CCCCLVIII. TRADESCANTIA (L.). TRADESCANTIE.

Calice à 3 sépales concaves, parsemés de quelques poils en dehors; corolle à 3 *pétales* ovales-arrondis, *non onguiculés*; *étamines à filets barbus* et à anthères dorées; capsule à 3 loges; graines anguleuses; *racines fasciculées*; fl. accompagnées de *bractées allongées* et foliacées.

1033. T. VIRGINICA (L.). T. DE VIRGINIE. (Vulg. *Éphémère de Virginie.*)

Tige de 4-5 déc., rameuse, articulée; f. glaucescentes, lancéolées-linéaires, allongées, étroites, canaliculées, les caulinaires engaînantes; étamines à filets laineux, colorés à la base; fl. ordinairement violettes, portées sur des pédoncules inégaux, disposés en fausse ombelle, réfléchis après la floraison. ♃. Mai-octobre. (*V. D.*)

b. var. *alba*. Fl. blanches.

c. var. *purpurea*. Fl. d'un violet purpurin.

Jardins. — Elle est quelquefois à fleurs semi-doubles.

101e FAMILLE. — ALISMACÉES.

CCCCLIX. BUTOMUS (L.). BUTOME.

1034. B. UMBELLATUS (L.). 1532. — Pièces d'eau des jardins paysagers.

CCCCLX. SAGITTARIA (L.). SAGITTAIRE.

1035. S. SAGITTÆFOLIA (L.). 1533. — Pièces d'eau des jardins paysagers.

CCCCLXI. ALISMA (L.). FLUTEAU.

1036. A. PLANTAGO (L.). 1537. — Pièces d'eau des jardins paysagers.

102e FAMILLE. — PONTÉDÉRIACÉES.

Les Pontédériacées sont des *plantes aquatiques* des régions chaudes ou tempérées, cultivées dans nos jardins paysagers pour orner les pièces d'eau qui les embellissent. On les reconnaît aux caractères suivants : 1° *périanthe coloré, monopétale, à limbe irrégulier, à 2 lèvres,* la sup. à 2, l'inf. à 3 segments ; 2° 3-6 *étamines inégales,* insérées sur le tube ; 3° 1 *ovaire libre,* terminé par 1 style. Les fleurs, disposées en épi ou en grappe, partent d'un pétiole fendu qui ressemble à une grande spathe.

CCCCLXII. PONTEDERIA (L.). PONTÉDÉRIE.

Caractères de la famille.

1037. P. CORDATA (L.). P. A FEUILLES EN CŒUR.

Plante herbacée, d'un beau vert. F. parfaitement glabres et luisantes, ovales, en cœur, à nervures convergentes, à pétiole engaînant ; corolle à tube velu inférieurement ; fl. d'un bleu violacé, marquées sur la lèvre inf. de 2 taches d'un jaune verdâtre, disposées en épi serré. ♃. Août-septembre. (*V. D.*)

Pièces d'eau.

103e FAMILLE. — CYPÉRACÉES.

CCCCLXIII. CYPERUS (L.). SOUCHET.

1038. C. ESCULENTUS (L.). S. COMESTIBLE. (Vulg. *Amande de terre.*)

Racine rampante, garnie de tubercules ovales, d'un goût sucré ; tige de 2-6 déc., triangulaire, nue ou presque nue ; f. linéaires ; involucre formé de 3-5 folioles égalant ou dépassant l'ombelle ; 3 *stigmates* ; *épillets ferrugineux,* disposés en ombelle composée et un peu contractée. ♃. Juillet-août. (*V. D.*)

Cultivé dans le Midi pour ses racines.

104e FAMILLE. — GRAMINÉES.

CCCCLXIV. PANICUM (L.). PANIC.

1039. P. ITALICUM (L.). P. D'ITALIE. — Setaria Italica (Rob. Br.). (Vulg. *Millet des oiseaux.*)

Chaume de 6-9 déc., simple ; f. planes, larges, très-rudes au rebours ; *glumes entourées de soies verdâtres, accrochantes de haut en bas* ; fl. verdâtres, disposées en *panicule serrée.*

très-grosse, arquée-penchée, formée d'épis placés sur un axe laineux. ①. Juillet-août. (*V. D.*)

Cultivé pour ses graines.

1040. P. MILIACEUM (L.). P. MILLET. (Vulg. *Mil, Millet.*)

Chaume de 5-9 déc.; *f. poilues sur le limbe et sur les gaines*; fl. verdâtres, disposées en *panicule lâche*, plus ou moins penchée, *non hérissée d'arêtes*. ①. Juillet-août. (*V. D.*)

Cultivé pour ses graines.

CCCCLXV. PHALARIS (L.). ALPISTE.

1041. P. VARIEGATA (Coss. et Germ.). 1677.

1042. P. CANARIENSIS (L.). 1678.

CCCCLXVI. AVENA (L.). AVOINE.

1043. A. SATIVA (L.). A. CULTIVÉE.

Chaumes de 5-10 déc.; f. planes, assez larges, rudes; glumes contenant ordinairement 2 fleurs; *glumelle inf. glabre*, aristée ou mutique, bidentée au sommet; fl. verdâtres, scarieuses sur les bords, disposées en *panicule pyramidale, étalée en tous sens*. ①. Juin-août. (*V. D.*)

a. var. *alba*. Graines blanches ou jaunâtres.

b. var. *nigra*. Graines noires.

Cultivée en grand.

1044. A. ORIENTALIS (Schreb.). A. D'ORIENT. (Vulg. *Avoine de Hongrie.*)

Chaumes de 8-9 déc., ferme; f. planes, assez larges, rudes; glumes contenant ordinairement 2 fleurs; *glumelle inf. glabre*, aristée ou mutique, bidentée au sommet; fl. verdâtres, en *panicule resserrée en forme de grappe unilatérale*. ①. Juillet-août.

Cultivée en grand, mais moins communément que la précédente. — On distingue aussi la blanche et la noire.

1045. A. STRIGOSA (Schreb.). 1736.

1046. A. NUDA (L.). A. NUE.

Chaumes de 3-6 déc., droits, feuillés; f. planes, à gaînes rudes; glumes renfermant 3 fleurs, *la sup. marquée de 7-9 nervures*; *glumelles* lancéolées, *glabres, l'inf. herbacée-membraneuse, fortement nervée depuis la base jusqu'au sommet*, terminée par 2 pointes raides, et portant une arête droite qui manque dans la fleur sup.; *graines non enveloppées par les glumelles à la maturité*; fl. verdâtres, portées sur un *axe glabre*, disposées en panicule presque unilatérale. ①. Juin-juillet.

Cultivée, mais assez rarement.

CCCCLXVII. Arundo (L.). Roseau.

Glumes convexes, un peu comprimées, contenant 2-7 *fleurs toutes complètes* et entourées de longs poils; *glumelle extérieure terminée par 3 pointes*, celle du milieu prolongée en une arête sétacée; *styles allongés*; *stigmates* plumeux, *sortant vers le milieu des glumelles.*

1047. A. donax (L.). R. a quenouille.

Chaumes de 2-3 m., sous-ligneux, ordinairement plus gros que le doigt; f. lancéolées, nombreuses, peu rudes, larges de 5-6 cent.; glumes contenant 2-3 fleurs; fl. d'abord vertes, puis blanchâtres, quelquefois rougeâtres, disposées en panicule oblongue, très-rameuse, à rameaux étalés. ♃. Octobre. (*V. D.*)

b. A. *variegatus*. F. panachées de vert et de blanc.

Cultivé dans les jardins, dans les endroits humides. Il fleurit très-rarement dans nos climats.

CCCCLXVIII. Briza (L.). Brize.

1048. B. maxima (L.). B. élevée.

Chaumes de 2-5 déc., droits; f. linéaires-lancéolées; *languette allongée*, lancéolée, aiguë; glumes longuement dépassées par les glumelles; *épillets* ovales, très-gros, pendants, *contenant* 9-17 *fleurs*; fl. verdâtres ou rougeâtres, disposées en panicule penchée au sommet. ①. Mai-juin.

Pelouses, bordures de gazon et endroits ombragés des jardins paysagers.

CCCCLXIX. Festuca (L.). Fétuque.

1049. F. duriuscula (D. C.). 1775. — Bordures de gazon des jardins paysagers.

1050. F. glauca (Lamk.). 1776. — Bordures de gazon des jardins paysagers.

CCCCLXX. Triticum (L.). Froment.

1051. T. sativum (L.). F. cultivé. — T. vulgare (Vill.). (Vulg. *Blé, Froment.*)

Chaumes de 6-12 déc., droits, *fistuleux*; f. planes, assez larges, un peu rudes; *glumes tronquées*, mucronées, convexes sur le dos, *carénées seulement au sommet*; grains non adhérents aux glumelles; *fl. en épi droit*, presque quadrangulaire, formé d'épillets imbriqués sur plusieurs rangs sur un axe non fragile. ①. Juin-août. (*V. D.*)

a. T. *æstivum* (L.). (Vulg. *Froment barbu*.) Fleurs munies d'arêtes.

b. T. *hybernum* (L.). (Vulg. *Froment sans barbes*.) Fleurs dépourvues ou presque dépourvues d'arêtes.

Cultivé en grand.

1052. T. TURGIDUM (L.). F. RENFLÉ. (Vulg. *Godelle, Gros Blé, Pétanielle*.)

Chaumes de 9-12 déc., *pleins*, fermes; f. planes, assez larges, un peu rudes; *glumes tronquées, mucronées, à carène aiguë dans toute leur longueur*; fl. en *épi* gros, *souvent penché, parfaitement quadrangulaire*, formé d'épillets serrés, imbriqués sur plusieurs rangs sur un axe non fragile. ①. Juin-août. (*V. D.*)

b. T. *compositum* (L.). (Vulg. *Blé de miracle*.) Epi très-volumineux, ramifié à la base.

Cultivé en grand. — Les fleurs sont ordinairement munies de longues arêtes qui cependant manquent quelquefois.

1053. T. SPELTA (L.). F. ÉPEAUTRE.

Chaumes de 6-10 déc., droits, *fistuleux*; f. planes, linéaires; *glumes largement ovales, tronquées, bidentées* et comme ciliées-épineuses au sommet; glumes à 4 fleurs, dont 2-3 fertiles; *grains* allongés, *adhérents aux glumelles*; fl. en *épi comprimé par les faces*, formé d'*épillets lâchement imbriqués* sur un axe fragile. ①. Juin-août.

Cultivé dans les pays froids et montagneux. — Il est tantôt muni, tantôt dépourvu d'arêtes.

1054. T. MONOCOCCUM (L.). F. LOCULAR. (Vulg. *Engrain, Petite Epeautre, Riz de montagne*.)

Chaumes de 6-8 déc., droits, *fistuleux*; f. linéaires; glumes cartilagineuses, ovales-oblongues, à 2-3 pointes au sommet, contenant ordinairement 3 fleurs, dont *une seule fertile*; *grains* un peu triangulaires, demi-transparents, *adhérents aux glumelles*; fl. en épi comprimé par les côtés, formé d'épillets serrés, imbriqués sur un axe fragile. ①. Juin-juillet. (*V. D.*)

Cultivé dans les terrains maigres.

CCCCLXXI. SECALE (L.). SEIGLE.

Glumes subulées, contenant 2 *fleurs fertiles, avec le rudiment d'une fleur stérile portée sur un long pédicelle* qui ressemble à une arête; le reste comme au genre *Triticum*.

1055. S. CEREALE (L.). S. CULTIVÉ.

Chaumes de 8-12 déc., fermes, droits, élancés; f. linéaires, rudes, rougeâtres quand elles sortent de terre, plus ou moins glaucescentes quand elles sont complètement développées; glumelle inf. longuement aristée, fortement ciliée sur la ca-

rène ; fl. en long épi comprimé et souvent penché. ①. Mai-juin. (*V. D.*)

Cultivé en grand. — Il y en a plusieurs variétés.

CCCCLXXII. Hordeum (L.). Orge.

1056. H. vulgare (L.). O. commun.

Chaumes de 5-9 déc., dressés, feuillés ; f. largement linéaires, striées, rudes ; *épillets tous à fleurs fertiles ;* arêtes beaucoup plus longues que l'épi ; fl. en épi comprimé, formé d'*épillets disposés sur* 6 *rangs, dont* 2 *opposés sont moins saillants.* ①. Juin-août. (*V. D.*)

Cultivée en grand.

1057. H. hexastichon (L.). O. a six rangées. (Vulg. *Orge carrée, Orge d'hiver.*)

Chaumes de 5-9 déc., dressés ; f. largement linéaires ; épillets tous à fleurs fertiles ; arêtes beaucoup plus longues que l'épi ; fl. en épi formé d'*épillets disposés sur* 6 *rangs tous également saillants.* ①. Juin-juillet. (*V. D.*)

Cultivée.

1058. H. distichon (L.). O. a deux rangées.

Chaumes de 5-9 déc., dressés ; f. largement linéaires ; épillets uniflores, les latéraux à fleur stérile mutique, les moyens à fleurs complètes, apprimées, ordinairement munies de longues *arêtes dressées* ; grains communément adhérents ; *fl. en long épi aplati, formé d'épillets disposés sur* 2 *rangs.* ①. Juin-juillet. (*V. D.*)

b. H. *nudum* (Wild.). Grains non adhérents aux glumelles.

c. H. *imberbe.* Fleurs toutes dépourvues d'arêtes.

Cultivée.

1059. H. zeocriton (L.). O. pyramidale. (Vulg. *Orge d'Allemagne.*)

Diffère de la précédente par les fleurs complètes, qui sont munies d'*arêtes écartées en éventail.* ①. Juin-juillet. (*V. D.*)

Cultivée.

CCCCLXXIII. Lolium (L.). Ivraie.

1060. L. Italicum (Al. Braun). I. d'Italie.

Voisine de l'Ivraie vivace. *Chaumes* de 2-5 déc., dressés, rudes, *pourvus à la base de touffes de feuilles stériles* ; f. linéaires, étroites, *les radicales enroulées sur leurs bords* quand elles sont jeunes ; *glumelles aristées,* rarement mutiques, plus longues que la glume ; fl. en épi dressé, comprimé, à épillets très-écartés pendant la floraison. ♃. Juin-octobre. (*V. D.*)

Gazons des jardins paysagers.

CCCCLXXIV. Zea (L.). Maïs.

Fleurs monoïques, celles à étamines en panicule terminale, les carpellées en épis solitaires, enveloppés dans la gaîne de la feuille; glumes contenant 2 fleurs, dont 1 stérile dans les fleurs carpellées; *styles très-allongés;* graines réniformes-arrondies, disposées régulièrement, par rangées serrées, en épis cylindriques.

1061. Z. maïs (L.). M. blé de Turquie.

Tige robuste, élevée; f. lancéolées, allongées, larges, rudes sur les bords, très-glabres; épis de graines gros, cylindriques, sessiles; fl. verdâtres. ①. Juin-août. (*V. D.*)

Cultivé en grand. — Varie à graines dorées, violettes, purpurines, blanchâtres ou panachées.

Obs. On peut cultiver dans les rocailles et dans les bois des jardins paysagers presque toutes les Fougères indigènes. On les trouvera analysées et décrites dans notre Flore spontanée.

FIN DE LA PARTIE DESCRIPTIVE DE LA FLORE HORTICOLE.

DICTIONNAIRE

HISTORIQUE,

USUEL ET PRATIQUE.

DICTIONNAIRE

DE

L'ÉTUDE DES FLEURS.

A

ABRICOTIER. *Armeniaca vulgaris.* Le nom latin donné à l'Abricotier fait connaître le lieu de son origine. C'est un arbre de médiocre grandeur, dont les fleurs nombreuses précèdent celles de tous les autres arbres. On le cultive pour la bonté de son fruit ; l'abricot, quoique suspect d'être fiévreux, est très-recherché ; on le mange cru ou cuit, confit au sucre ou à l'eau-de-vie (V. PÊCHER); on peut aussi le sécher au four : mais on en fait surtout des gelées, des marmelades et des confitures sèches, connues sous le nom de *pâte d'abricot.* L'amande douce ou amère du fruit sert à faire l'eau de noyaux ; on en retire une huile bonne à manger et à brûler, et on en fait de la pâte d'amande. La coque brûlée en charbon sert de base à l'encre de Chine. Le noyau vidé et percé d'un petit trou sur ses deux faces peut servir d'appeau aux chasseurs de becfigues. Le tronc est d'un bois dur, propre aux ouvrages de tour. Tout l'arbre enfin suinte une gomme abondante qui a cours dans le commerce sous le nom de *gomme de pays.*

Les bonnes espèces d'Abricotiers peuvent se perpétuer par leurs semences, mais se conservent surtout par la greffe à œil dormant sur prunier ; ils réussissent également en espa-

lier et à plein vent, mais surtout au levant, en terre franche et meuble. On distingue comme variétés l'abricotin, à petits fruits très-précoces, mais de qualité médiocre; l'alberge, excellent en confitures, mais surtout l'abricot-pêche ou aveline: c'est le meilleur et le plus beau de tous; sa chair succulente est d'un jaune rouge et d'un goût exquis.

L'A. DE BRIANÇON OU PRUNIER DES ALPES n'a d'importance que par son amande dont on retire l'huile de marmotte, qui, dans les montagnes, remplace celle d'olive.

ABSINTHE. V. ARMOISE.

ACACIA DES JARDINS. V. ROBINIA.

ACACIE. *Mimosa.* Ces deux noms, dont le premier veut dire *épine* et le second *mime* ou *imitateur*, annoncent que les plantes qui les portent sont armées, et qu'elles exécutent certains mouvements très-remarquables, imitant un peu ceux des animaux. 136 espèces d'arbres et de sous-arbrisseaux exotiques composent ce genre de la famille des Légumineuses. Leurs fleurs se balancent en houppes ou légers plumets sous un gracieux et délicat feuillage. Les plus généralement cultivés sont la Sensitive et le Julibrissin. Les plus importants sont le Catéchu et les A. du Nil et du Sénégal.

L'A SENSITIVE, M. *pudica* (Herbe vive, Herbe chaste), est la plus étonnante des plantes par l'excessive irritabilité dont elle est douée; on la voit, au plus léger contact, au souffle même du vent ou des lèvres, resserrer ses folioles, abaisser ses pétioles, s'abattre sur sa tige et comme tomber en défaillance. Ce phénomène, qui a épuisé toutes les conjectures, exerce encore les savants, qui n'ont pu l'expliquer d'une manière satisfaisante. Si, par le nom qu'ils lui ont donné, les botanistes en ont fait l'emblème de la pudeur, c'est qu'elle est craintive comme elle et ne se conserve qu'à l'écart. Ce n'est qu'en vue de cette singularité si remarquable que la Sensitive est cultivée. Ses petites fleurs en houppe rose n'ont rien de bien intéressant; mais cette même plante, qui n'a chez nous que quelques décimètres de hauteur, forme en Amérique et dans le Brésil d'épais fourrés de 2 à 4 mètres de haut, que le voyageur qui les traverse et l'oiseau qui s'y pose bouleversent étrangement, mais qui en moins d'une demi-heure reprennent leur attitude.

La Sensitive vient de graine et de bouture, et se cultive en serre chaude toute l'année, excepté pendant les grandes chaleurs. C'est de toutes les graines celle qui se conserve le mieux.

L'A. JULIBRISSIN (Arbre de soie, A. de Constantinople), n'a

d'autre mouvement dans ses folioles que leur sommeil pendant la nuit et leur resserrement quand vient l'orage. Il est très-sensible au froid et demande l'orangerie et de grands soins dans sa jeunesse. C'est un arbre rare, d'un admirable effet par son tronc élevé et le vert gracieux de ses nombreuses feuilles symétriquement bipennées, du milieu desquelles s'élancent de longues gerbes ou pompons de fleurs de soie rose d'une délicieuse fraîcheur. Il se multiplie de graines et de rejetons, et veut une terre légère et une exposition chaude.

Le Catéchu est un arbre des Indes orientales. Le tannin qu'il renferme abondamment rend son écorce la plus propre de toutes au tannage. C'est des fruits verts et de la partie centrale du bois qu'on retire le *cachou*, extrait célèbre en médecine et d'un usage journalier pour raffermir les tissus dans les cas de laxité. On l'emploie comme tonique, comme stomachique et surtout comme masticatoire.

L'A. du Sénégal et celui du Nil ou A. vrai secrètent en larmes plus ou moins grosses et transparentes la gomme arabique, si répandue dans le commerce, si employée dans les arts, surtout pour donner du lustre, et d'un usage si fréquent en médecine, à cause de son principe émollient et de sa viscosité. Dans quelques pays même elle sert d'aliment.

ACANTHE molle (du grec *akè*, épine). Célèbre dans l'histoire des beaux-arts, l'Acanthe fut aussi chantée par Virgile. L'architecture doit à ses longues feuilles, élégamment découpées, les plus beaux ornements de ses chapiteaux dans l'ordre corinthien. On la cultive dans les jardins; elle s'y multiplie par l'éclat de ses racines et veut une terre profonde. Il est bon de la couvrir d'un peu de litière dans les grands froids. Elle est originaire de l'Italie, où on l'emploie contre la morsure de la tarentule. Toute la plante contient un principe mucilagineux abondant, employé en lotions et en cataplasmes.

ACANTHE d'Allemagne. V. Berce.

ACHE odorante. *Apium graveolens*. (Céleri.) Ces deux noms, l'un ancien, l'autre moderne, ont rendu cette plante également célèbre, le premier dans les fastes de la mythologie et de l'histoire, et le second en horticulture. On lit dans les *Métamorphoses* d'Ovide que le fils du roi de Némée, assis par sa nourrice sur une touffe d'Ache verdoyante, fut piqué par un serpent et en mourut. On institua en son honneur les jeux néméens, qu'on célébra ensuite dans toute la Grèce, et dans lesquels une simple couronne d'Ache était l'unique prix du vainqueur.

Sous le nom de *Céleri*, l'Ache a passé des marais dans les jardins potagers; son odeur est forte et son goût très-prononcé. On en mange le collet et la côte des feuilles après qu'on les a fait étioler et qu'ils sont suffisamment blanchis. Pour cette opération, quand les feuilles sont bien développées, on les réunit par trois liens de paille, qu'on atteint de huit en huit jours, en les buttant avec de la terre, jusqu'à ce que le sommet des feuilles soit caché. On peut, en semant et repiquant le plant en différentes saisons, avoir ainsi du Céleri toute l'année. Il demande des terres fortes et des arrosements fréquents. Le Céleri de Tours et le Céleri turc sont les plus grands; le Céleri creux et le petit Céleri se mangent crus en salade. Le Céleri-rave, dont le collet s'arrondit en pomme, est le plus estimé de tous; on le mange comme les Navets. Les graines du Céleri sont, comme celles de l'Anis, excitantes et carminatives. La racine, prise en infusion, est un bon diurétique, et toute la plante antiscorbutique.

ACHILLÉE. *Achillea*. Un nom si pompeux donné à un genre peu remarquable de plantes herbacées étonne moins quand on a étudié les propriétés de ses nombreuses espèces. Au premier rang est l'A. MILLEFEUILLES, A. *millefolium*, autrement appelée *Sourcil de Vénus, Herbe à la coupure, Herbe au charpentier*. Ces derniers noms indiquent assez qu'elle a été singulièrement vantée dans le traitement des coupures. L'usage qu'en font souvent les écoliers paresseux justifie mieux celui de *Saigne-nez* qu'elle porte encore. La médecine actuelle en prescrit l'usage dans les atonies nerveuses et dans les hémorrhagies passives.

L'A MILLEFEUILLES est une herbe des prés secs, fournissant un assez mauvais foin, mais un bon pâturage aux moutons; il a le mérite de résister aux plus grandes chaleurs; on ne saurait trop recommander sa culture aux propriétaires du Midi. Une variété à fleurs roses, durant presque tout l'été, a été introduite dans les jardins. On y cultive aussi l'A. VISQUEUSE, l'A. DORÉE et l'A. D'EGYPTE, toutes trois remarquables par leur large corymbe d'un beau jaune. Elles viennent en tout terrain et à toute exposition.

Les jardins ont aussi reçu, sous le nom de *Bouton d'argent*, l'A. PTARMIQUE OU STERNUTATOIRE, qui croît dans les prairies humides. Elle a la saveur de l'Estragon. On emploie la poudre de ses feuilles pour faire éternuer, et sa racine mâchée pour exciter la salivation.

Une autre Achillée est très-célèbre dans les Alpes : c'est le Génepi blanc, A. *nana*. Tous les pâtres la connaissent et préconisent ses vertus fébrifuges; elle fait partie des vulné-

raires suisses. Le botaniste est fier de la cueillir au pied des neiges éternelles.

ACIDES. Substances composées, résultant de la combinaison de l'oxygène ou quelquefois de l'hydrogène à un ou plusieurs autres éléments. Ils font passer au rouge les couleurs bleues végétales ; on les distingue encore à la saveur piquante qui leur a fait donner leur nom. L'étude de leurs propriétés est tout entière du domaine de la chimie, mais elle doit à la Botanique la connaissance des nombreux végétaux qui les lui fournissent. Les plus intéressants sont les suivants :

Acide acétique. V. Vigne, Bois.

Acide carbonique. Combinaison d'un atome de carbone en vapeur et de deux atomes d'oxygène. Il en résulte un gaz pesant et délétère, entrant pour trois ou quatre millièmes seulement dans la composition de l'air atmosphérique. Il est sans cesse reproduit par la fermentation, la combustion et la respiration qui consument beaucoup d'oxygène. Comment donc, depuis tant de siècles, l'équilibre ne s'est-il pas rompu ? Comment, dans ce grand laboratoire de la nature, chaque règne puise-t-il les éléments qui le conservent? C'est à la Botanique à nous l'apprendre. Cet acide carbonique est nécessaire par son carbone à la consistance des plantes ; il les pénètre, soit qu'il leur arrive par l'air qu'elles aspirent ou par l'eau que pompent leurs racines. Aux rayons du soleil ou simplement à la lumière du jour, les feuilles, et généralement toutes les parties vertes de la plante, le décomposent dans leur mince parenchyme ; elles s'incorporent le carbone qui leur est nécessaire pour leur donner de la solidité et rendent à la masse atmosphérique l'oxygène purifié. Les vents et les courants ont bientôt fait le mélange ; l'équilibre, momentanément rompu, est pleinement rétabli, et l'action de la Sagesse éternelle se fait encore admirer dans cet invisible anneau qui unit ainsi tous les règnes.

Acide oxalique. V. Oseille, Oxalide.

ACONIT. La mythologie a fait naître l'Aconit de l'écume des trois gueules de Cerbère enchaîné par Hercule, et Ovide l'a chanté comme un poison dangereux : *Lurida terribiles miscent aconita novercæ*. Il croît en effet dans les montagnes peu de plantes aussi vénéneuses ; son action se porte spécialement sur le système nerveux et sur le cerveau ; pris à dose un peu forte, il produit une sorte d'aliénation mentale, une violente inflammation des organes digestifs, et enfin la mort. Mais comme les plus grands poisons peuvent se convertir en remèdes, le même Aconit, employé sagement, produit d'heu-

reux effets; il augmente la fréquence du pouls, facilite les sécrétions de la peau et des reins, peut triompher des rhumatismes chroniques, des affections cancéreuses et de la paralysie. Il convient surtout à l'hydropisie par ses propriétés éminemment diurétiques. Les racines et les feuilles sont le siége de ses vertus actives. Il y aurait du danger à les tenir trop longtemps à la main.

Tous les Aconits participent plus ou moins à ces qualités vénéneuses. Le plus terrible de tous est l'A. féroce, dont les Indiens emploient la racine à empoisonner leurs flèches. Cette plante redoutable croît abondamment dans les montagnes du Thibet, où elle est nommée par les habitants *Michemi bich*. Voici ce qu'écrivait dernièrement un missionnaire en décrivant ses terribles effets : « A la moindre égratignure, l'homme reste engourdi sur place ; l'ours, atteint d'un de ces traits empoisonnés, ne va pas au delà de dix mètres ; le buffle se traîne à une centaine ; l'éléphant succombe après deux cents pas. » L'Aconit le plus commun sur les montagnes élevées du Lyonnais et du Forez, le plus répandu dans les jardins pour la beauté de son feuillage luisant et de ses grandes fleurs en grappes bleues, est le Napel, ainsi nommé de la petite rave de sa racine, et appelé aussi *Char de Vénus*. On trouve en effet qu'en abaissant comme une capote de calèche le casque de la fleur, on en fait subitement partir comme deux petites colombes attelées à un char. Ce sont simplement les pétales, qui, renfermés sous un sépale coloré, sont restés blancs et glanduleux.

La culture du Napel est facile et ne demande d'autres soins qu'une terre sèche et pierreuse, plus analogue au lieu de son origine indiqué par son nom grec *akoun*, qui signifie rocher.

ACORE ODORANT. A. *calamus*. (Roseau odorant.) Cette plante, célèbre chez les Grecs, a passé du bord des étangs dans les jardins humides, moins pour ses fleurs en chatons roussâtres, peu apparents, que pour l'odeur suave de ses feuilles et surtout de sa racine. Celle-ci a de nombreux usages; elle sert à préserver les pelleteries de l'attaque des insectes; les Chinois en mettent derrière leur chevet pour se garantir des punaises. Quoique moins précieuse que le Quinquina, les médecins allemands l'emploient avec succès dans les fièvres intermittentes; elle est surtout stimulante, et devrait être employée comme stomachique.

ACOTYLÉDONES. Végétaux se développant sans cotylédons. Leurs sporules ou semences consistent moins en un embryon renfermant la plante en miniature qu'en un principe d'organe détaché de la mère-plante, s'enfonçant dans la terre

du côté qui la touche, croissant du côté opposé, et déterminé dans la forme qu'il acquiert par l'influence de certaines circonstances étrangères. Cette troisième division du règne végétal, créée par de Jussieu, renferme les végétaux dont l'organisation est la moins parfaite. Ce sont les Cryptogames de Linné, les Agames de Necker, les Inembryonnées de Richard, toutes les Cellulanées et peut-être aussi les Vasculaires Cryptogames de de Candolle et de Duby.

ACTÉE EN ÉPI. A. *spicata.* (Christophorine, Herbe aux poux, Chasse-punaise, Herbe sans couture.) Reléguée dans les hautes montagnes comme les Aconits, l'Actée participe à leurs qualité vénéneuses, mais en moindre degré. Sa racine est même employée quelquefois, sous le nom d'*Hellébore noir*, comme purgatif drastique. Elle sert, en médecine vétérinaire, à établir des cautères aux bestiaux. La poudre des feuilles, des tiges et des fleurs, mise dans les cheveux, lui a valu ses noms vulgaires. Elle doit celui d'*Actæa* à ses baies noires, assez semblables à celles du Sureau, nommé *actè* (grec) par Dioscoride.

L'A. EN ÉPI, ainsi qu'une espèce voisine, l'A. EN GRAPPE, sont cultivées depuis quelques années à cause de leur feuillage élégamment découpé et de leurs baies diversement colorées ; somme toute, ce sont des plantes qui ne produisent pas beaucoup d'effet.

ADANSONIA DIGITÉ. (Baobab.) Ces énormes colosses du règne végétal doivent leur nom à Adanson, célèbre botaniste du siècle dernier, qui les a fait connaître. Ils appartiennent à la famille des Bombacées, très-voisine de celle des Malvacées par la fleur, mais assez différente par le fruit, qui est pulpeux. Leur croissance est rapide, et leur bois si mou, que les abeilles le percent pour y déposer leur miel. La carie les attaque souvent ; mais quand ils sont bien sains, leur tronc peut acquérir un développement prodigieux. On en a mesuré dont le diamètre était de 10 mètres et la circonférence de 30 mètres. D'ingénieux calculs, basés sur leur développement annuel, sembleraient, s'ils sont bien justes, faire remonter leur âge aux premiers jours du monde. C'est au bord de la mer, dans les sables brûlants du Sénégal et de l'Abyssinie, que les Baobabs parviennent à leur énorme grosseur.

Au reste, il est peu d'arbres qui soient plus utiles aux nègres : le fruit, que l'on nomme *pain de singe, calebasse du Sénégal,* renferme une pulpe aigrelette, très-rafraîchissante, qui passe chez eux et dans toute l'Afrique pour le remède infaillible de la dyssenterie, dont ils sont souvent attaqués. Ils la mangent fraîche ou la font sécher : c'est dans ce dernier

état qu'elle a eu longtemps cours dans le commerce d'Europe sous le nom de *terre de Lesbos*. Les jeunes feuilles, séchées et pulvérisées, leur servent aussi d'assaisonnement nécessaire à tous leurs mets. Ils les regardent comme très-propres à diminuer la transpiration et à prévenir leurs maladies inflammatoires. Ils font de grandes pirogues d'une seule pièce de leur énorme tronc, ou, les laissant debout, ils creusent dans leur vaste flanc des trous profonds dans lesquels ils ensevelissent leurs morts. De là la vénération profonde qu'ils semblent avoir pour ces vieux patriarches du monde. Ils suspendent sur eux leurs amulettes et les regardent ensuite comme des arbres sacrés.

ADIANTHE CAPILLAIRE. C'est le vrai Capillaire ou Capillaire de Montpellier, indiqué sous le nom d'*Adianthe* dans les ouvrages d'Hippocrate. Ses longues et fines tiges d'un roux luisant lui ont valu la dénomination de *Cheveux de Vénus* ou simplement de *Capillaire*, sous laquelle il est plus connu. Aussi commun dans le Midi que rare dans le Nord, il tapisse les grottes humides et les rochers de la mer. C'est un des béchiques les plus estimés qu'emploie la médecine ; elle en fait un usage fréquent en infusion et en sirop dans les rhumes et les catarrhes.

Comme leur nom l'indique (du grec *a*, non, *diainein*, humecter), les Adianthes ont la faculté de dessécher l'atmosphère, c'est-à-dire de soutirer les vapeurs d'eau dont elle peut être chargée. Cette propriété en rend la culture éminemment hygiénique et propre à l'assainissement des salons. L'un des plus gracieux est l'*Adianthum reniforme*, qu'on cultive dans de grandes coquilles marines qui font très-bien ressortir l'élégance de son feuillage.

ADONIDE D'AUTOMNE. (Goutte de sang.) Les poètes racontent que Vénus pleurait le bel Adonis tué par un sanglier, et que, pour consoler sa douleur, elle le changea en Adonide. Le port gracieux de cette plante, son joli feuillage découpé en lanière fines comme des cheveux, et surtout ses pétales rouge de sang, marqués sur l'onglet d'une tache noire, auront sans doute donné lieu à cette gracieuse fiction.

L'Adonide croît naturellement dans les guérets, d'où les jardins l'ont enlevée ; elle veut une terre légère et doit être chaque année semée sur place. On cultive aussi l'A. DU PRINTEMPS, vivace, à tige plus petite, mais à fleur plus large et d'un beau jaune citron ; elle habite les montagnes des Cévennes et celles de l'Alsace ; sa racine a les propriétés de l'Hellébore.

ADOXA MOSCHATELLINE. (Herbe au musc.) On ne pouvait désigner par des noms plus heureux cette petite herbe des premiers jours du printemps; elle croît en effet sans gloire et sans éclat (du grec *a doxa*) dans l'épaisseur des haies humides ou sur le tronc de quelques vieux arbres; mais elle se trahit par l'odeur de musc qu'elle exhale, et, lorsqu'on l'a cueillie, on a peine encore à découvrir sa fleur, tant elle est petite. Sa racine est dentée comme celle de l'Oxalide et passe pour résolutive et vulnéraire à l'extérieur.

AGAPANTHE. (Tubéreuse bleue, Lis d'Afrique.) L'Agapanthe (du grec *agapan-anthos*, fleur qui réjouit) est l'un des plus beaux présents que l'Afrique ait fait à nos jardins. De sa racine partent de longues feuilles persistantes, se courbant en arc des deux côtés. Du milieu d'elles s'élance, en juillet, une hampe de 6-10 décimètres, surmontée d'une superbe ombelle de 40-50 fleurs du plus beau bleu. Après la floraison, la plante se trouve partagée en deux nouveaux pieds qu'on sépare par éclats et qu'on replante de suite, ou que l'on garde en lieu sec et chaud jusqu'au printemps. On peut conserver l'Agapanthe, en pleine terre, sous une bonne litière qui la préserve de la gelée; mais plus communément on la cultive comme plante d'orangerie. Il lui faut là peu d'eau et beaucoup d'air.

AGARIC (du grec *Agaria*, province de Sarmatie). Ce genre, le plus nombreux de toute la Botanique, puisqu'il renferme, en France seulement, plus de 400 espèces, est aussi un des plus importants à connaître. C'est à lui qu'appartient le plus grand nombre des Champignons comestibles; mais on compte aussi beaucoup d'Agarics vénéneux, et leurs caractères les en rapprochent si fort, que la méprise est aussi facile que dangereuse. On fera donc sagement de n'en manger aucun sans le bien connaître, de se défier des mieux connus, et de les soumettre préalablement aux moyens d'épreuve indiqués à l'article CHAMPIGNONS.

L'A. CHAMPÊTRE, A. *campestris* (Boulet, Champignon des prés, de couche ou de fumier), sans être le plus délicat, est pourtant celui qu'on mange davantage. C'est le plus commun, le plus sûr, le plus facile à reconnaître; sa couleur est un blanc roussâtre; ses feuillets sont roses; son pied, qui n'est ni creux ni bulbeux, porte à son sommet les débris de la fine membrane qui enveloppait le chapeau dans son enfance; la peau de celui-ci se lève aisément. On le trouve abondamment dans les prairies pendant les mois de septembre et d'octobre. C'est aussi celui que les jardiniers font naître sur couche, et que, par des soins continus, ils peuvent vendre toute l'année.

Ils choisissent pour cela du fumier de cheval, bien meuble, bien débarrassé de ses longues pailles, et convenablement humecté, sans être cependant trop humide; quand il a bien fermenté, ils le remuent et le laissent ensuite reposer, jusqu'à ce qu'il ait acquis une couleur brunâtre, qu'il soit moelleux et bien lié. Ils en font alors une meule en dos d'âne qu'ils placent, autant que possible, dans une cave obscure; puis, d'espace en espace ils y font de petits potets qu'ils remplissent de blanc de Champignons. Ce sont des fragments de vieilles galettes de fumier, ayant servi au même usage et encore imprégnées de fibres blanches et de germes de Champignons, qui gardent leur faculté germinative après vingt ans et plus de séjour dans un grenier. On arrose ensuite modérément. Dès que le blanc paraît avoir pris, ce que l'on connaît à une moisissure naissant tout autour des lardons, on recouvre la meule de 3 centimètres de terreau bien tamisé, et l'on n'a plus ensuite qu'à récolter les Champignons, qui poussent en abondance par la fermentation du fumier et les arrosements faits à propos. Si la meule n'est point dans une cave, une couverture en paille lui est nécessaire pour l'abriter.

Il serait trop long d'indiquer ici tous les autres Agarics comestibles; il faut pourtant signaler comme le plus délicat de tous l'ORONGE, A. *Cæsareus* ou *aurantiacus* (Dorade ou Jaune d'œuf), très-recherchée des gourmets, mais très-facile à confondre avec l'A. BULBEUX OU FAUSSE ORONGE, A. *phalloides*, et l'A. DU PRINTEMPS ou Oronge-ciguë blanche, A. *vernus*, les plus vénéneux de tous les Agarics. Ceux qu'on estime le plus ensuite sont l'ORONGE BLANCHE ou Coucomelle fine, A. *ovoideus*, qui croît dans le Midi; le COULEUVRÉ ou grande Coulemelle, A. *procerus*, le plus beau des Champignons à bague par sa haute stature; le MOUSSERON BLANC ou CHAMPIGNON MUSCAT, A. *prunulus*, que l'on dessèche beaucoup, mais qui même alors se reconnaît à son goût musqué, et le MOUSSERON D'AUTOMNE ou FAUX MOUSSERON. L'A. DES DEVINS, A. *hariolorum*, qui est aussi comestible, était très-célèbre autrefois dans la sorcellerie. L'un des plus intéressants est l'A. MOUCHE, A. *muscarius* (Tue-mouche ou Moucheté); quoique assez vénéneux dans nos pays pour que le lait dans lequel on le fait bouillir tue les mouches, il est en grand usage chez les Kamtschadales, les Ostiaks, etc., qui le mangent, comme les Turcs boivent l'opium, pour se procurer une douce ivresse de dix ou douze heures.

L'A. ÉPHÉMÈRE, qui croît sur le fumier, justifie pleinement son nom en naissant, s'élevant très-haut et mourant en moins d'un jour. L'A. DÉLIQUESCENT, A. *atramentarius*, d'une

existence presque aussi courte, se réduit en eau noirâtre qui peut servir d'encre de Chine. Enfin l'on peut indiquer comme l'objet le plus mignon des soins de la nature dans ses productions, ce semble, les plus informes, l'A. DES ÉCORCES, A. *corticalis*, et l'A. BLANC DE LAIT, A. *lacteus*, si petits qu'on a de la peine à les apercevoir sur les troncs moussus où ils croissent en automne après la pluie, mais si jolis qu'on serait fâché de ne les avoir pas découverts.

AGAVÉ D'AMÉRIQUE. Originaire d'Amérique, l'Agavé croît en plein champ dans l'Espagne et le midi de la France. Les fortes épines qui bordent et terminent ses larges feuilles la rendent propre à faire des haies impénétrables. Dans nos climats, l'Agavé demande l'orangerie; rarement on l'y voit fleurir; ce n'est que sous le ciel du Midi qu'elle se développe entièrement. Ses feuilles, bordées dans une des variétés d'un large liseré jaune, sont très-remarquables par l'abondance de leur parenchyme, qui sert d'aliment aux bestiaux, et surtout par la ténacité de leurs fibres connues sous le nom de *fil d'aloès*, dont on fait des cordes, des filets de pêcheur, des tricots, des tissus, de la toile, du papier et une multitude de charmants ouvrages.

La culture de l'Agavé est la même que celle de toutes les plantes grasses. (V. GRASSES.)

AGNUS CASTUS. V. GATELIER.

AGRIFOUX. V. HOUX.

AGRIPAUME CARDIAQUE. *Leonurus cardiaca* (du grec *leôn* et *oura*, queue de lion). On employait autrefois cette Labiée dans la cardialgie et autres affections du cœur: de là son nom spécifique; elle doit sans doute celui de *Queue de lion* à ses calices en anneaux hérissés de pointes dures et piquantes. Aujourd'hui on emploie peu la Cardiaque, quoique réellement stimulante et tonique.

AGROSTÈME. V. LAMPETTE.

AGROSTIS. Le nom grec et latin donné à cette Graminée de nos prairies prouve assez qu'elle abonde aux champs de blé, qu'on n'en purge qu'avec peine; du reste, tous les Agrostis vivaces, que les botanistes nomment *canina, vulgaris, alba, decumbens, stolonifera*, les cultivateurs *Traînasse, Eternue, Gramen*, et les Anglais *Fioren*, sont, en prairies, un excellent fourrage propre aux plus mauvais terrains, même aux sols argileux et tourbeux, aux sables froids où l'eau séjourne l'hiver. Leur végétation presque continuelle fournit aux troupeaux une nourriture solide; mais quand la Traînasse si propre aux prairies s'empare des champs cultivés, on ne parvient

à la détruire que par des labours nombreux, une herse à dents serrées, une longue cuisson au soleil, et enfin l'incinération qui féconde le champ où on l'établit. La racine de l'Agrostis, souvent confondue avec le Gramen ou Froment rampant, est employée comme dépuratif.

L'A. *spica-venti* (Jouet des vents) est annuelle. Les laboureurs la nomment *Fenasse*. Malheur aux blés qu'elle envahit dans les saisons pluvieuses! elle ne s'y développe qu'aux dépens de leur grain; ses tiges longues et minces s'élancent au milieu d'eux, et balancent au dessus des épis de longues panicules ouvertes, dorées et à fines arêtes. La souplesse de ses rameaux délicats rend cet Agrostis très-propre à faire des balayettes.

AIGREMOINE EUPATOIRE. *Agrimonia eupatoria*. L'Eupatoire croît au bord de tous les chemins et y fleurit une partie de l'année. C'est une plante utile et très-employée dans la médecine des campagnes; sa saveur amère et astringente la rend propre aux gargarismes détersifs dans les maux de gorge muqueux; mais elle serait contraire dans les angines inflammatoires. Sa décoction dans la lie de vin peut très-bien être appliquée aux foulures. On l'a employée contre les vers des bestiaux, et on la recommande comme détersif de leurs ulcères sanieux. Le nom d'*Aigremoine* vient du grec *agrios*, sauvage, et celui d'*Eupatoire* d'*Eupator*, roi de Pont.

AIGUILLE DE BERGER, DE DAME, DE VÉNUS. V. SCANDIX.

AIL. *Allium*. Ce genre important de plantes potagères renferme un grand nombre d'espèces intéressantes, toutes remarquables par l'odeur forte et le goût prononcé de leurs feuilles et de leurs racines bulbeuses. Les fleurs de certaines espèces se convertissent en petits bulbes analogues à ceux des racines, mais très-différents des graines à véritable embryon. Tous les Aulx se divisent en deux sections basées sur la forme de leurs feuilles planes ou cylindriques.

A la tête de la première est l'A. DE CUISINE, A. *sativum*, originaire de Sicile. Il est celui de tous dont l'odeur est la plus pénétrante et le goût le plus fort. Il les doit à une huile essentielle jaunâtre que renferment ses gousses; elle est visqueuse et tellement prenante, qu'on l'emploie à luter les porcelaines cassées en en frottant les bords.

Les principales qualités de l'Ail ne sont pas seulement d'être le premier assaisonnement de toute cuisine fortement épicée, d'aiguiser l'appétit et de faciliter la digestion, mais encore d'être diurétique, fébrifuge, antispasmodique et vermifuge, pris à l'intérieur. On l'emploie à l'extérieur comme un irri-

tant très-énergique; il est aussi rubéfiant que la moutarde, mais peut avoir des suites plus dangereuses. On l'a nommé *Thériaque des pauvres* à cause du grand emploi qu'on en fait dans la médecine populaire.

Les gousses d'Ail ou caïeux se plantent en mars à 2 décimètres de distance, en bonne terre fumée un an d'avance et point humide; en juin, on noue les tiges pour faire grossir les bulbes qu'on arrache lorsque la fane est desséchée. Il est très-rare de voir l'Ail donner des fleurs; on ne le multiplie que par ses caïeux.

Le PORREAU ou POIREAU, A. *porrum*, nous vient de la Suisse. Il est cultivé partout pour le pot au feu, tant celui des grandes cuisines que de la plus pauvre chaumière. On le sème en février, mars et juillet, dans une terre bien substantielle, fumée longtemps d'avance; son meilleur engrais est le marc de raisin. Quand il est gros comme un canon de plume, on le replante en raies; il vient vite et ne craint point la gelée; au printemps il se couronne d'une grosse tête de fleurs purpurines qui donnent beaucoup de graines; on dit qu'il suffit d'en mettre une poignée dans un tonneau de vin pour l'empêcher d'aigrir. Le Porreau cuit est un bon émollient; la barbe de ses racines pilée et écrasée dans du lait est un excellent vermifuge pour les enfants.

L'A. DU VAINQUEUR, A. *victoriale*, ne croît que sur les hautes montagnes. Les bergers des sommets du Jura le nomment *l'Herbe aux sept chemises et aux neuf vertus*. Les sept chemises ne sont autres qu'une tunique qui enveloppe plusieurs fois la racine. Quant aux neuf vertus, nous serions fort embarrassés pour les énumérer, attendu que, sur la montagne, personne n'a pu nous les indiquer. Sans aller aussi loin que les bergers du Jura, les Allemands prétendent que cet Ail est un bon spécifique contre les miasmes qui s'exhalent de leurs mines.

On cultive dans les jardins d'agrément l'A. MOLY, à grandes fleurs d'un jaune doré, ouvertes en étoile, que l'on croit être le Moly d'Homère, et quelquefois l'A. MAGIQUE, le plus grand de tous, à longue hampe et grosse tête lilas; tous deux sont indigènes et viennent très-bien en pleine terre.

Parmi les Aulx à feuilles cylindriques, le plus précieux comme le plus célère est l'Oignon des jardins, A. *cæpa* (du grec *képos*, jardin). C'est le fameux Oignon après lequel soupiraient les Israélites dans le désert, et l'un des dieux adorés de l'antique Egypte.

Porrum et cæpe nefas violare et frangere morsu.
O sanctas gentes quibus hæc nascuntur in hortis
Numina!... (Juven.)

C'est un dieu dont il faut n'approcher qu'avec crainte;
En manger est un crime. O la nation sainte,
A qui dans ses jardins il naît de pareils dieux!

Ce fait, qui prouve moins la sagesse du peuple que l'importance du dieu, annonce que de tout temps on a reconnu les qualités de l'Oignon, qui est partout et a toujours été un légume indispensable.

On le croit originaire d'Egypte; ce qu'il y a de certain, c'est que les meilleurs nous viennent du Midi, où très-souvent on les mange à la main. Parmi une foule de variétés, les plus estimées sont l'Oignon rouge, qui passe bien l'hiver et devient très-gros; l'Oignon blanc, plus doux, qui se conserve moins bien; le jaune ou blond de Paris et de Cambrai, plus répandus dans le Nord; le pyriforme, d'un goût fort, mais qui se garde longtemps, ainsi que l'Oignon d'Egypte, dont l'ombelle se couvre de bulbilles au lieu de capsules.

La culture des Oignons est à peu près la même que celle des Poireaux; en juillet, on rabat les tiges, on les arrache au mois de septembre, et, après que les bulbes sont suffisamment séchés, on les tresse en petites chaînes pour les conserver plus ou moins longtemps selon l'espèce; enfin, au printemps, on replante les plus beaux pour avoir de la graine.

Un nouveau mode de culture qui vient de s'introduire consiste à semer très-épais; on arrose immédiatement après. Par là on recueille au mois d'août une multitude de petits bulbes que l'on replante au printemps suivant, à 18 centimètres de distance; cultivés ainsi, ils sont plus gros et meilleurs que les autres.

L'Oignon se mange en sauce, farci, confit et au potage; c'est un bon aliment cru ou cuit, mais qui devient dangereux si on le laisse quelques jours dans un lieu exposé à l'air. L'Oignon, pris en décoction, est diurétique et émollient; mais haché ou pilé cru, il est rubéfiant. En Allemagne, on emploie sa pellicule extérieure à teindre en jaune les œufs de Pâques, ainsi que les étoffes de coton, de laine et de lin. Le jus exprimé de l'Oignon fournit une encre sympathique qui, d'inaperçue qu'elle était, devient rouge en la chauffant.

L'Echalotte, A. *Ascalonicum*, est originaire de Palestine; elle fleurit rarement, mais donne beaucoup de caïeux qu'on plante à 1 décimètre de distance et qu'on arrache en automne. L'Echalotte se rapproche de l'Ail, mais est plus grosse et moins forte.

La Ciboule, A. *fistulosum*, est indigène; on se sert également de ses feuilles et de son bulbe; on la sème comme l'Oignon et l'on en fait le même usage.

La Civette, A. *schœnoprasum* (Ciboulette, Oignon de Flo-

rence, Appétit), est venue des Alpes dans les jardins potagers, où on la cultive en bordure pour ses feuilles seulement. Elles font de jolies touffes d'un beau vert, relevées en juin d'une multitude de fleurs roses. L'Oignon de Florence est de rigueur dans toutes les sauces piquantes et relève très-bien la salade.

L'A. DES VIGNES et l'A. DES CHAMPS ont les mêmes propriétés que l'Ail de cuisine, mais leurs trop petits bulbes ne méritent pas la culture; on doit même les arracher soigneusement des terres à blé, à cause du mauvais goût que leurs bulbilles floraux donnent au pain.

AIR ATMOSPHÉRIQUE. C'est celui que nous respirons; la terre baigne dans son milieu, et il forme autour d'elle une couche d'environ 60 à 70 kilomètres d'épaisseur. C'est dans ce réservoir inépuisable, dans ce laboratoire immense de la nature, que les plantes, comme les animaux, puisent l'élément indispensable à leur conservation. Il se compose de 79 parties d'azote combinées à 21 parties d'oxygène; il s'y mêle aussi quelques millièmes d'acide carbonique. Ces trois gaz, pris séparément, détruiraient la vie loin de l'entretenir; il fallait que l'azote tempérât l'activité de l'oxygène, et que celui-ci stimulât l'inertie de l'azote et corrigeât la mortelle influence de l'acide carbonique. La main puissante qui a *tout fait avec ordre, poids et mesure,* a su calculer les proportions et ménager dans les plantes des organes respiratoires destinés à absorber l'air atmosphérique, à le décomposer et à lui rendre avec usure le principe vivifiant qui fait toute son action. (V. ACIDE CARBONIQUE, OXYGÈNE, POUMONS.)

AIRELLE MYRTILLE. *Vaccinium myrtillus* (du gr. *uakintos*). C'est la vigne des montagnes et le raisin du pauvre, celle que Virgile a chantée dans ses pastorales : *Vaccinia nigra leguntur.* Ses petits fruits noirs, tout semblables aux baies du Myrte (d'où lui vient son second nom), sont une grande récolte pour le peuple des montagnes; elle se fait en juillet. Quand on les a bien séchés au soleil ou au four, on en prépare avec de l'eau un petit vin rouge aigrelet, mais très-agréable.

L'Airelle fraîche se mange avec plaisir, quoique un peu fade; on en fait une conserve astringente propre aux dyssenteries ou diarrhées chroniques. On colore aussi les vins blancs avec du jus d'Airelle; on en fait de l'encre bleue et une teinture d'un bleu noir.

L'A. ROUGE ou VIGNE DU MONT IDA. *Vaccinium vitis Idæa,* ne vient que sur les hautes montagnes. Ses baies, d'un beau

rouge, croissent à la cime de ses verts rameaux, qu'elles font pencher avec grâce. On les mange fraîches ou en confiture, mais elles sont plutôt diurétiques qu'astringentes. Le *Vitis Idæa,* dont les feuilles ont de grands rapports avec la Busserole, sert à la falsifier.

Le V. *uliginosum* (Airelle des marais) et le V. *oxycoccos* (Canneberge, Coussinet) ne sont bien communs que dans le Nord et viennent dans les lieux tourbeux des montagnes. Les fruits de la première servent de nourriture aux faisans et autres oiseaux des Alpes. Ceux de la seconde sont si acides, que leur suc, selon Linné, attaque l'argent et le blanchit.

AJONC D'EUROPE. *Ulex Europæus* (du grec *hulé,* bois inculte.) (Genêt épineux, Jonc marin, Sainfoin d'Espagne.) L'Ajonc est un trésor ménagé par la Providence pour les landes stériles de l'Europe. Les épines dont il est hérissé ne l'empêchent point d'être un bon aliment pour les chevaux et les ruminants ; on les brise cependant sous la meule ou le maillet avant de leur en faire du fourrage ou de la litière. Il devient un engrais après avoir séjourné quelque temps dans les chemins et les lieux passagers ; son incinération donne de la potasse et fertilise le sol, qui se couvre l'année suivante d'une riche moisson ; on s'en sert pour chauffer les fours, calfater les vaisseaux et faire des haies impénétrables. Il est propre à tous les terrains maigres et siliceux. On en cultive dans les jardins paysagers une variété à fleurs doubles qui produisent un très-bel effet et sont de longue durée.

ALATERNE. V. NERPRUN.

ALBERGINE. V. MORELLE, AUBERGINE.

ALCÉE. V. GUIMAUVE.

ALCHEMILLE. *Alchemilla.* L'alchimie, qui jadis faisait usage de cette plante, lui a donné son nom et lui attribuait de souveraines vertus. Les habitants des montagnes regardent encore comme une panacée universelle l'A. des Alpes, qui n'est réellement qu'astringente et tonique. Ses fleurs n'ont rien de remarquable ; mais la teinte argentée et le reflet soyeux de ses feuilles palmées, qui lui ont valu le nom de *Satinée,* embellit singulièrement la pelouse des hautes montagnes où elle croît abondamment.

L'A. VULGAIRE (Pied-de-lion, Porte-rosée ou Manteau-de-dame) croît dans les prés couverts des montagnes. Peu de plantes offrent des feuilles aussi jolies : ce sont de larges disques à sept ou neuf plis, marqués d'autant de lobes crénelés tout autour et garnis d'un duvet soyeux où s'arrêtent les perles de la

rosée. Elle a toutes les propriétés de l'Aigremoine ; on peut la manger au printemps.

L'A. PERCE-PIERRE. A. *aphanes* (Perchepied), est commune sur les murs et dans les champs; on l'emploie pour faciliter les sécrétions.

ALCOOL. V. VIGNE.

ALGUES. Si l'air atmosphérique est l'élément des autres plantes, les eaux semblent être celui des Algues ; elles en font l'ornement par les réseaux verts qu'elles y produisent et la salubrité en absorbant les miasmes de leur décomposition.

Les Algues marines sont les plus intéressantes autant par leurs formes et leurs couleurs variées que par leur utilité pour les habitants des côtes. Beaucoup plus consistantes que celles d'eau douce, elles acquièrent souvent un développement prodigieux. Les flots prennent le soin de les jeter sur le rivage, ou bien on les enlève sans peine de dessus les rochers qu'elles tapissent en abondance. Après quelque temps de séjour à la pluie qui les lave du sel dont elles sont imprégnées, elles deviennent pour les champs un excellent engrais; d'autres fois on les donne aux bestiaux, qui les mangent bien quand elles sont fraîches; le plus souvent on hâte leur dessication, et on les brûle dans des fosses pour obtenir de la soude. (V. SOUDE.) C'est des Algues, et spécialement des Varechs (V. VARECHS), que la chimie a obtenu l'iode, substance assez nouvellement découverte, dont la médecine fait un grand usage pour le traitement des goîtres et plusieurs autres maladies.

ALLELUIA. V. OXALIDE.

ALLIAIRE. *Sysimbrium alliaria.* Le goût et l'odeur de cette plante froissée dans les mains justifient son nom ; ses blanches fleurs en corymbe, portées sur de longues tiges, font au printemps l'ornement des haies. Toute la plante est anti-scorbutique ; l'infusion des fleurs est pectorale ; la graine écrasée s'emploie en sinapisme; les feuilles cuites sont alimentaires.

ALOÈS (du grec *aloê*, herbe amère). Genre nombreux de la famille des Liliacées, dont les espèces, toutes exotiques, sont remarquables par leurs feuilles charnues, de formes toujours bizarres et quelquefois épineuses ; il en est qui ont d'assez belles fleurs. Tous les Aloès ne vivent dans nos climats qu'en serre chaude ou orangerie ; leur culture est la même que celle de toutes les *plantes grasses* (V. PLANTES GRASSES), terre légère, gravier au fond du pot, arrosements nuls ou peu fréquents.

Les espèces les plus communes sont : l'A. SUCOTRIN, à fleurs rouges et tige dichotome ; l'A. EN OMBELLE, à feuilles rayées

et fleurs en ombelle écarlate; l'A. LANGUE DE CHAT, à feuilles en langue hérissée ; l'A. PERROQUET, à feuilles triangulaires et panachées; l'A. PERLÉ, parsemé de tubercules blancs; l'A. POUCE ÉCRASÉ, à feuilles courtes, grosses et aplaties. Le plus important est l'A. SUCOTRIN, dont on extrait l'Aloès, suc employé comme purgatif, vermifuge et tonique; son amertume lui a valu le nom de *Chicotin*; on s'en sert pour embaumer les corps; il entre dans le préservatif des peaux; on a proposé d'en mêler à la pâte du papier d'herbier pour en préserver les insectes, mais il conviendrait peut-être mieux d'en frotter légèrement les plantes. Les feuilles d'Aloès teignent en pourpre violet; leur suc épaissi donne aux peintres en miniature une belle couleur transparente; leurs fibres, enfin, servent aux nègres à faire des cordes.

ALPES. Ces bornes majestueuses de notre belle France, cimes les plus élevées de l'Europe, forment une immense chaîne de montagnes de plus de 1360 kilomètres de long. C'est là que nos grands fleuves prennent leur source, là qu'une nature grandiose offre le magnifique tableau des cataclysmes du globe; glaciers à pic, neiges éternelles, avalanches terribles, magiques effets de lumière, tout est là. C'est dans ce grand livre de la nature que l'ardent botaniste trouve enfin le terme de son ambition, le prix de ses fatigues et le trésor de son herbier. Il doit aller aux Alpes étudier sur une terre vierge la puissance d'une végétation vigoureuse et les diverses influences du climat et du sol sur les végétaux qui croissent aux différents degrés de cette échelle immense. A sa base, toutes les plantes du midi de la France, l'Olivier, le Figuier, le Câprier; à son milieu, le Sapin, le Bouleau, le Mélèze; peu après, le Rosier des Alpes et le Rhododendron; après lui, plus d'arbres ni d'arbrisseaux, mais seulement des plantes qui vont en se rappetissant à mesure qu'on s'élève davantage: les Gentianes, les Saxifrages, la Tozzia; enfin la Renoncule des glaciers et les petites touffes vertes et bleues du *Myosotis nana* qui fleurissent presque sous la neige; après lui, plus de végétation, plus d'objet sur la terre qui repose la vue et distraie la pensée. Soit qu'elles s'élancent des cimes du Saint-Bernard ou seulement des pics de Belle-Done, l'homme, en face de l'immensité, reste confondu; et ce roi de la création, courbant la tête et fléchissant le genou, renvoie à son Auteur l'hommage de ses contemplations.

ALPISTE DES CANARIES. *Phalaris Canariensis* (du grec *phalos*, remarquable). (Millet long.) Cette Alpiste, propre à l'Espagne et au midi de la France, a de grands rapports dans

sa culture et sa destination avec le Millet des oiseaux. (V. PANIC.) Sa graine se vend sous les noms d'*escayol, graine d'aspic, d'oiseau, de canari*; elle leur convient très-bien, et souvent on la leur donne en épis. Avec sa farine, on fait des gâteaux, des bouillies nourrissantes et un très-bon encollage pour toile de tisserand. On peut la cultiver en prairie artificielle; sa paille même est un bon fourrage pour bœufs et chevaux.

Dans les prairies humides croît l'A. ROSEAU ou FROMENTEAU. P. *arundinacea*, dont les tiges, coupées jeunes, sont tendres, nourrissantes, et font un très-bon fourrage. Quoiqu'elle appartienne aux lieux aquatiques, l'expérience de plusieurs cultivateurs habiles a prouvé qu'elle pouvait également convenir à des terrains très-secs, calcaires ou granitiques et y donner chaque année deux ou trois coupes.

Une variété très-intéressante de l'A. ROSEAU est l'A. COLORÉE (Roseau panaché ou rubanné). Ses larges feuilles rayées de vert et de blanc jaunâtre offrent aux yeux une telle diversité, que dans une énorme touffe il est impossible d'en trouver deux dont le dessin soit absolument semblable. Sa panicule se montre assez rarement; elle est blanchâtre du côté de l'ombre et purpurine sur celui du soleil. Cette Graminée, d'une culture facile, convient bien aux rocailles des jardins pittoresques.

ALSINE. V. STELLAIRE MOYENNE.

ALTHÉE. V. GUIMAUVE.

ALYSSON (du grec *a lyssa*, ôtant la rage). Ce nom indique les vertus qu'on attribuait anciennement aux graines de cette plante. Les Alyssons indigènes n'ont rien de remarquable; mais l'A. *saxatile*, originaire de Crète, est cultivé dans la plupart des jardins sous les noms de *Corbeille d'or, Thlaspi jaune des jardiniers*. Ses touffes blanchâtres, arrondies, étalées, se couvrent au printemps avec profusion de petits bouquets de fleurs d'un jaune éclatant et du plus joli effet. Rien n'est gracieux comme de longues lignes ou des contours formés par la Corbeille d'or alternant avec des touffes de Corbeille d'argent. (V. IBÉRIDE.) La Corbeille d'or demande une exposition chaude, un terrain pierreux et une couverture de feuilles pour l'hiver. On la multiplie en automne de l'éclat de ses racines ou par graines semées aussitôt après leur maturité.

AMADOU, AMADOUVIER. V. POLYPORE.

AMANDE DE TERRE. V. SOUCHET COMESTIBLE.

AMANDIER. *Amygdalus communis.* Originaire de l'Orient, l'Amandier est cultivé partout, mais avec plus de succès dans

le midi de la France, où il n'a rien à craindre des gelées printanières qui bien souvent nous privent de ses fruits. Ses fleurs très-précoces sont un ornement pour les coteaux de vignes. Leur épanouissement était indiqué comme époque au temps de Salomon : *Floruit amygdalus*. On obtient l'Amandier par semis ; mais les bonnes espèces se conservent mieux par greffe sur franc ou sur prunier. Il vient en plein vent ; cependant ses fruits seraient plus beaux en espalier et plus facilement préservés du froid.

Le fruit de l'Amandier est une drupe coriace qui s'ouvre comme le brou de noix et laisse échapper son amande douce ou amère, à coque dure ou molle, suivant la variété. Les amandes à la *duchesse*, à la *princesse*, à la *sultane*, sont les plus estimées pour fruit de dessert, soit qu'on les mange sèches ou fraîches ; elles sont fort belles, et leur coque est si friable, qu'on la brise sous les doigts. L'amande douce commune est propre à une foule de friandises, telles que pralines, dragées, nougats, etc.; on en fait une boisson délicieuse sous le nom de *lait d'amande*. L'amande fait surtout la base du sirop d'orgeat, dont les propriétés rafraîchissantes et édulcorantes sont si usitées. Le lait d'amande n'est pas seulement une nourriture agréable, c'est encore un remède précieux qu'on administre souvent, sous le nom de *loock blanc*, dans l'affection de l'estomac ou du poumon, dans toutes les fièvres et une foule de maladies. L'huile d'amandes douces est éminemment émolliente et laxative ; c'est un purgatif doux pour les enfants et les tempéraments délicats ; on l'emploie aussi à l'extérieur en liniments, embrocations et composition des cérats.

Les amandes amères ne servent guère qu'à faire les massepains ou à aromatiser les émulsions ; la quantité d'acide prussique ou hydrocyanique qu'elles renferment en pourrait rendre l'abus dangereux ; c'est un poison de même nature, mais plus faible que celui du Laurier-cerise. (V. LAURIER-CERISE.) L'amande réduite en poudre donne la pâte d'amande, cosmétique très-répandu, qu'on trouve sur toutes les toilettes et dans tous les cabinets de bains.

Le bois de l'Amandier, dur et d'une jolie couleur, est employé par les tourneurs et les ébénistes. C'est un arbre de médiocre grandeur ; il suinte une gomme abondante qui peut remplacer la gomme arabique, et qui se vend sous le nom de *gomme de pays*. Ses feuilles sont un bon engrais pour les bestiaux.

AMARANTE (du grec *a maraînon-anthos*, fleur ne se flétrissant pas). Les paillettes nombreuses et persistantes du pé-

ranthe prolongent la durée de cette fleur ; c'est pourquoi les anciens en avaient fait le touchant emblème de leurs regrets : ils la consacraient aux morts et en ornaient les tombeaux. Les Amarantes indigènes n'ont rien d'intéressant, si ce n'est l'A. *blitum*, dont la feuille émolliente et rafraîchissante se mange, en Espagne, comme les Epinards ; mais l'A. DES JARDINS, A. *caudatus*, et l'A. SANGUINE (Queue-de-renard, Cordelière, Discipline-de-religieuse), méritent d'être signalées. Ses longs épis qui retombent en gros chatons noueux dans la première espèce, ou se relèvent dans l'autre en panaches lourds et fourrés, mais toujours du plus beau rouge, ont donné leur nom à la couleur amarante, et durent tout l'automne. Cette plante annuelle, dont les feuilles sont rougeâtres, se reproduit d'elle-même par la dissémination d'une multitude de petites graines noires, dures et brillantes qui servent à faire des peaux de chagrin.

AMARANTHINE. *Gomphrena globosa.* (Immortelle violette.) Plus délicate que l'Amarante, l'Amaranthine doit se semer sur couche et demande ensuite une terre légère et une chaude exposition. Elle est couverte de mai en octobre de petites têtes globuleuses d'un beau rouge violet, qui se détache très-bien sur ses feuilles blanchâtres. Ses fleurs, comme celles des autres Immortelles, conservent très-longtemps leur éclat.

AMARELLE. V. CAMOMILLE DES CHAMPS, GENTIANE.

AMARYLLIS BELLADONE. (A. à fleurs roses) Aussi belle dans les jardins que l'Amaryllis de Mantoue, la Belladone d'automne y fleurit longtemps et embaume les airs. Sa longue hampe droite et lisse se couronne à son sommet de 8 à 12 fleurs d'un rose tendre, qui retombent en cloche grande et penchée : on n'y regrette que l'ornement des feuilles, qui ne viennent qu'après la fleur. Cette belle plante, dont l'oignon est gros comme un œuf d'oie, vient en pleine terre ; il lui faut un sol léger, mêlé de plâtre, une exposition chaude et une bonne couverture de litière pour l'hiver. On doit tous les quatre ans renouveler la terre, séparer les caïeux et les replanter aussitôt.

L'A. ENCROIX, A. *formosissima* (Lis-de-S.-Jacques), est, ainsi que la Belladone, un don de l'Amérique méridionale ; elle est plus belle, mais moins majestueuse par son port. Les deux lèvres très-ouvertes de sa corolle demi-penchée en longue ellipse forment une sorte de croix par la disposition de ses pétales d'une riche couleur de velours cramoisi. On la cultive en orangerie ou en pleine terre, mais en ayant soin de la relever l'hiver pour replanter les oignons en mai. La terre de

bruyère lui convient le mieux; on sépare les caïeux lorsque les feuilles sont fanées.

L'A. JAUNE, A. *lutea* (Lis narcisse, Narcisse d'automne), est l'espèce la plus répandue; elle se multiplie rapidement dans les jardins, où on en peut faire de charmantes bordures. Ses oignons, que l'on doit planter en juin ou juillet, se couronnent en septembre de 6 ou 8 feuilles semblables à celles des Narcisses; du milieu d'elles partent 2 ou 3 fleurs jaune-canari qui se succèdent pendant une partie d'octobre et de novembre. Leur forme et l'époque à laquelle elles paraissent rappellent tout à fait la Colchique d'automne; ses feuilles persistent tout l'hiver. Cette Amaryllis vient presque sans soins; il suffit d'en séparer les caïeux tous les deux ou trois ans.

Les autres espèces sont très-nombreuses et toutes de la plus grande beauté; mais leur culture est difficile, et beaucoup demandent la serre chaude.

AMBROISIE DU MEXIQUE. V. BLITE ODORANTE.

AMÉLANCHIER (du grec *amélès*, négligé). Arbrisseau médiocre et rameux, ayant beaucoup de rapport avec le Cerisier mahaleb. Il croît abondamment sur les coteaux stériles de l'Ardèche. Ses petits fruits bleu noirâtre ont assez de goût; les bergers les mangent avec plaisir. Mais on ne cultive en général l'Amélanchier dans les jardins paysagers que pour sa fleur blanc jaunâtre assez jolie.

AMIDON. V. FROMENT.

AMOME GINGEMBRE. *Amomum zingiber*. (Gingembre officinal.) Les Amomes étaient en grande réputation chez les anciens comme plantes aromatiques; tous viennent des pays chauds. On se rappelle ce vers de Boileau :

> Rapporter de Goa le poivre et le gingembre.

C'est une racine ou plutôt une tige souterraine d'une odeur forte, aromatique, et d'une saveur âcre, chaude et poivrée. Les Indiens l'emploient beaucoup comme digestif. L'usage d'en saupoudrer les sauces et les ragoûts, assez de mode en France dans les siècles derniers, se conserve encore en Allemagne et dans le Nord. En Angleterre, on en met dans la bière pour l'aromatiser et augmenter sa fermentation.

Sous le rapport sanitaire, le Gingembre est un excitant très-usité comme sudorifique et diurétique, en médecine humaine et vétérinaire, surtout chez les Anglais. Il convient dans les catarrhes chroniques pour faciliter l'expectoration, dans les extinctions de voix, dans le relâchement de la luette (V. POIVRE); on l'a aussi recommandé, associé au vinaigre, dans les maladies contagieuses du bétail.

AMOURETTE DES PRÉS. *Briza media.* L'Amourette est la plus élégante des Graminées ; sa panicule ouverte et d'une parfaite régularité porte, suspendu au sommet de chaque pédicelle, un petit épillet en cœur arrondi, nuancé de vert et de violet ; tous ces épillets tremblottants au plus léger zéphyr sont d'un effet charmant. Pour tout le reste, l'Amourette, mêlée à l'herbe des prairies où elle abonde, s'y confond avec elle.

AMOURETTE DES JARDINS. V. SAXIFRAGE OMBREUSE.

ANANAS. *Bromelia ananas* (du grec *brômé*, nourriture préparée). On dit que l'Ananas offre à lui seul le goût de tous les fruits ; il est encore plus sûr qu'il est de celui de tout le monde. Il joint à un suc exquis une odeur appétissante, et avec cela la forme la plus gracieuse : une touffe de feuilles longues de 6 décimètres et larges à proportion, à poussière glauque et garnies d'épines sur leurs bords, forme la base de la plante ; une belle tige, forte, droite et nue dans toute sa longueur, s'élance du milieu de la touffe comme un grand panache, couronnée d'un cercle de feuilles analogues à celles du bas, mais plus petites. Immédiatement au dessous apparaissent les fleurs, bleues, sessiles, disposées en anneaux ; les fruits leur succèdent ; ils adhèrent tellement les uns aux autres, que bientôt ils n'en forment qu'un, ovale ou conique, marqué de compartiments (une pomme de pin qu'on supposerait beaucoup plus grosse, succulente et de couleur jaune ou violette peut donner une idée de sa forme) ; sa longueur est de 1 à 3 décimètres, et son poids est de 1/2 à 2 kilog. ; sa chair est à la fois ferme, fondante et très-sucrée.

Ce fruit de l'Amérique méridionale, ne pouvant mûrir en France que dans les serres où l'on établit la température chaude et humide de sa patrie, est un objet de luxe qu'on ne trouve guère que sur la table des gourmets. Très-commun au Nouveau-Monde, on le mange frais, confit, en marmelade et confiture ; on en retire par la fermentation un alcool très-fort. Son suc est la base d'une bonne limonade employée contre les affections inflammatoires, bilieuses et putrides ; ses feuilles servent à faire des tresses, des cordes, des étoffes et d'excellents filets pour la pêche. On connaît plus de 30 espèces ou variétés d'Ananas, toutes à fruits délicieux. Chaque tige périt quand elle a donné son fruit ; mais la couronne qui la surmonte et les nombreux œilletons qui se développent à son collet ou tout le long de sa hampe peuvent fructifier, après avoir été trois ans l'objet des soins les plus difficiles et les plus coûteux.

ANATOMIE VÉGÉTALE (du grec *ana-temnein*, couper en

dedans). Cette science importante est à la Botanique ce que l'anatomie animale est à l'étude des sciences médicales; mais entre l'une et l'autre quelle différence! A la place d'un amphithéâtre sanglant, un gazon vert et fleuri; une tige gracieuse, des fleurs embaumées, un fruit succulent, au lieu d'ossements desséchés, de chairs palpitantes ou baveuses! Un canif, une loupe, un poinçon suffisent au botaniste pour lui révéler une foule de merveilles. L'importante classification des végétaux en cellulaires et vasculaires, et la division de ceux-ci en endogènes et exogènes, suffiraient seules pour démontrer les services rendus à la Botanique par l'anatomie végétale.

Elle consiste à séparer, par quelques moyens mécaniques, les parties élémentaires des organes des végétaux, pour étudier la forme et la disposition de chacune d'elles. On y parvient aisément en ramollissant les tissus ou en opérant sur des organes encore verts. Ainsi, il est aisé de surprendre le sommeil d'un embryon bien complet dans une graine de Haricot ou de Fusain ; on verra distinctement la moelle et l'étui médullaire dans une jeune branche de Sureau ; la section d'un Sapin offrira très-distinctement la superposition des couches ligneuses et concentriques ; la culture d'une grosse tige de Mauve alcée montrera les trachées se déroulant en spirale ; enfin l'on découvrira dans l'étoile d'une pomme partagée par son milieu et dans la chair qui l'enveloppe la structure parfaite du péricarpe le plus compliqué.

ANCOLIE. *Aquilegia vulgaris.* (Aiglantine, Clochette, Gant-de-Notre-Dame.) Cette jolie fleur, dont les pétales en cornet se réunissent en petit bec crochu qui figure assez bien les serres de l'aigle, doit son nom botanique et celui d'*Aiglantine* à cette particularité. Elle embellit les prés, les bois, et surtout le bord des ruisseaux ; son beau port, ses feuilles élégamment découpées et le bleu vif de ses cloches pendantes l'ont fait cultiver partout ; les jardiniers en ont obtenu des variétés roses, blanches, violettes, lilas, et des doubles très-remarquables par leurs cornets insérés jusqu'à cinq les uns dans les autres. L'Ancolie se multiplie de rejetons et de graines semées à la maturité.

L'Ancolie est, dit-on, apéritive, diurétique et sudorifique. On obtient des fleurs une teinture bleue qui peut, en chimie, remplacer le Tournesol. (V. TOURNESOL.)

On cultive depuis quelques années deux jolies Ancolies d'Amérique : l'A. DU CANADA et l'A. DE SKINNER, remarquables par leurs fleurs rouges, jaunes et vertes. La seconde surtout est une des plus belles plantes vivaces qu'on puisse avoir dans un jardin ; mais elle est délicate, gèle sou-

vent et périt fréquemment à la division des pieds. Il lui faut une terre de jardin amendée de terreau ou de terre de bruyère, une exposition protégée, des arrosements réglés, et de l'ombrage avec éclaircies.

ANDROSACE (du grec *andros-akos*, remède d'homme). Les Androsaces habitent les hautes montagnes et le voisinage des neiges éternelles; compagne des Primevères auricules, elles ont avec elles de très-grands rapports. On a reconnu à quelques Androsaces la propriété de faciliter l'écoulement des urines et d'expulser les graviers.

ANÉMONE (du grec *anémos*, vent, parce que la graine de plusieurs espèces, étant plumeuse ou laineuse, devient facilement le jouet des vents). L'A. DES FLEURISTES, *A. coronaria*, est sans contredit la plus belle des espèces cultivées dans nos jardins. Elle a fait autrefois les délices des amateurs, et elle les ferait encore, s'ils n'étaient pas devenus trop paresseux pour surmonter les difficultés qu'oppose sa culture.

Les jardiniers ont donné divers noms aux différents organes d'une Anémone double. Ainsi, le feuillage est appelé *pampre*; la tige, *baguette*; la collerette, *fane*; les pétales de la circonférence, *manteau*, et leur onglet, *culotte*; les pétales qui viennent immédiatement après le manteau, *cordon*; ceux qui forment le rang suivant, *béquillons*: ce sont les ovaires entièrement transformés; et enfin les ovaires du centre changés aussi en pétales composent la *panne* ou *peluche*.

Pour être belle aux yeux d'un amateur, une Anémone doit réunir certaines conditions. Le pampre doit être très-découpé, bas et bien garni, la baguette haute, ferme et droite, la fane éloignée de la fleur du tiers de la longueur de la baguette; la panne doit faire le dôme comme dans le Pavot et être très-garnie de béquillons; ceux-ci, ainsi que tous les autres pétales, doivent être arrondis par le bout; lorsqu'ils sont pointus et étroits, c'est un grand défaut; il est de rigueur que les pétales du manteau soient d'une couleur franche, et qu'ils dépassent, mais de peu seulement, le diamètre de la peluche; le cordon doit s'apercevoir un peu, et ne point excéder en longueur les premiers béquillons, ni faire le boulet par son épaisseur.

Une Anémone doit être grosse et pommée; son coloris doit être très-brillant, même dans les couleurs brunes ou bizarres; les nuancées sont rares; les veloutées sont les plus belles; les panachées sont préférables à celles qui ne le sont pas.

Le manteau aide à reconnaître quand une Anémone doit

augmenter en coloris. Si la peluche est d'abord d'une seule couleur et le manteau de deux, il y a lieu d'espérer que le coloris des grands pétales qui le composent pourra monter dans les béquillons de la peluche.

Il y a des Anémones qui varient : une année, elles sont panachées et ont les béquillons bordés; l'année suivante, elles sont larmoyées, et enfin, une troisième et quatrième année, elles auront les grands pétales piquetés et les béquillons unis. Ces Anémones sont préférables à d'autres, car, par leurs mêmes pattes, elles formeront autant de variétés.

Les Anémones simples, connues sous le nom de *Pacots*, sont plus fortes et plus florifères que les doubles. Certains amateurs les préfèrent même, à cause de la pureté de leurs formes et de la grande vivacité de leurs couleurs.

Pour avoir de belles Anémones, il faut d'abord leur préparer une terre convenable, condition sur laquelle elles se montrent très-difficiles. On compose la terre avec 5 parties de sable, 3 de terre franche, et 4 à 5 de terreau. On fait ce mélange au commencement de l'automne, pour ne s'en servir que l'année suivante à la même époque, et après l'avoir fait passer une ou deux fois par la claie. Il faut creuser un fossé de 1 mètre de profondeur et le remplir entièrement de cette terre ainsi préparée, car les racines pénètrent beaucoup plus avant qu'on ne se l'imagine communément.

Dans nos climats, on doit planter les Anémones de la mi-octobre à la mi-novembre. Les planches qu'on leur destine étant bien labourées et ratissées, il faut tirer dessus au cordeau des traits en long, séparés par 15 centimètres d'intervalle, et refendre ces traits par d'autres en travers, espacés aussi à 15 centimètres, afin que les pattes étant placées aux endroits où les traits se seront croisés, elles soient à une égale distance les unes des autres.

Les Anémones ne doivent pas être mises en terre à plus de trois bons doigts de profondeur. Il faut faire leur place avec la main dans le sol, de crainte de rompre les pattes.

Afin de remplacer dans les planches les pattes qui pourrissent, il faut en planter plusieurs dans des pots, une seulement dans chaque pot. Quand les Anémones sont sorties de terre et qu'on aperçoit des places où il en manque, on les remplace par celles qui sont dans les pots.

Pour qu'une planche d'Anémones offre un agréable coup-d'œil, il faut que les couleurs soient savamment combinées et les nuances artistement mélangées. Par conséquent, lorsqu'elles sont en fleur, on doit avoir soin de numéroter et de décrire celles que l'on veut conserver.

Les Anémones veulent être arrosées lorsqu'il y a de la sécheresse; mais alors il faut éviter, surtout quand elles sont épanouies, de les arroser en plein soleil, ce qui brûlerait leurs délicates couleurs. Cette opération doit être faite le soir avec une grille percée de trous très-fins.

Pour conserver la beauté du feuillage et pour la propreté des planches, on coupe avec l'ongle toutes les feuilles qui sont pourries. Quand il y a des tiges faibles sur quelques pieds, on les coupe avec des ciseaux, afin que les autres tiges aient une nourriture plus abondante.

Quand arrivent les premières gelées, il ne faut pas se presser de couvrir les Anémones de paillassons; elles se portent mieux d'être un peu endurcies au froid; mais, dans les fortes gelées, on doit les couvrir avec des paillassons ou du fumier sec. Quand le temps est radouci, il ne faut pas négliger de leur donner de l'air.

Le temps convenable pour déplanter les Anémones est lorsque la feuille jaunit pour sécher. On ne doit pas la laisser sécher entièrement; car, lorsque la plante n'a plus de sève, elle s'échauffe dans la terre et pourrit à la moindre humidité. Après les avoir déplantées, on les met sécher dans une chambre, à l'air, avant de les enfermer dans leurs boîtes. Il faut aussi les éplucher avec soin en ôtant tout le pourri, sans craindre de couper jusqu'au vif, et en retranchant tout ce qui est étranger au tubercule.

Les pattes d'Anémone peuvent se conserver deux ou trois ans hors de terre sans se gâter, en les mettant dans un lieu sec; on en obtient même de plus grosses fleurs. Pour avoir une belle floraison, il serait donc bien d'avoir une double collection et de faire reposer chacune pendant un an avant de la replanter.

Les Anémones doubles ne portant pas de graine; on récolte celle-ci sur les simples. Il faut la ramasser quand elle quitte la tête de la tige et qu'elle est près de s'envoler ou de tomber. On la met dans une boîte et on la conserve sèchement jusqu'au mois d'août pour la semer.

On ne doit semer cette graine que dans une terre bien préparée; il faut surtout qu'elle soit remuée et bien unie au râteau.

Les graines d'Anémone sont tellement unies les unes aux autres qu'il faut les séparer. Pour cela, on met dans un vase ce que l'on veut semer, et l'on jette dessus du sable bien sec; puis on les manie et on les remanie jusqu'à ce qu'elles soient bien désunies.

On sème la graine fort clair et par un temps bien calme,

de peur que le vent ne l'emporte. Quand les semences sont répandues, on les recouvre de l'épaisseur de 1 centimètre de terre et de terreau mêlés ensemble Après cela, on unit la terre avec une baguette, et on la recouvre d'une légère couche de paille qu'on fixe avec quelques baguettes. On arrose légèrement par dessus, et l'on retire l'arrosoir dès que l'eau cesse de se répandre sous forme de pluie.

On continue, si le temps est sec, à arroser tous les cinq à six jours, et on laisse la paille quinze jours. La graine germe par dessous. Lorsqu'on ne voit pas lever la graine, on ne laisse pas cependant d'ôter la paille, mais l'on prend garde que la terre ne se sèche.

En procédant de cette façon, une partie du jeune plant fleurira dès le mois de mars et le reste en avril.

Il faut nettoyer soigneusement les planches de semis et les couvrir pendant les gelées. Lorsqu'au printemps les jeunes pattes sont devenues grosses comme des pois et que les fleurs commencent à se faner, on les arrache avec précaution, on les met sécher dans un lieu très-sec, et on les replante à l'automne suivant..

Comme on le voit, la culture des Anémones coûte beaucoup de soins et de peines, mais on en est amplement dédommagé par le plaisir qu'on éprouve à voir son parterre embelli de leurs riches couleurs et de leurs nombreuses variétés.

L'A. SYLVIE, *Anemone nemorosa*, est une charmante messagère du printemps qui arrive toujours avant le rossignol. Elle tapisse les bois humides et le bord des ruisseaux. Sa grâce, sa délicatesse, une sorte d'élégance modeste à baisser sa jolie tête blanche, et surtout sa précocité, en font une des fleurs les plus chères au botaniste. Elle a été introduite dans les jardins, où on la cultive quelquefois à fleurs doubles. Elle est employée utilement contre la goutte et le rhumatisme.

L'A. DES MONTAGNES, *Anemone montana* (Coquelourde, Pulsatille, Fleur-de-Pâques, Passe-fleur), était prise autrefois, mais à tort, pour l'*Anemone pratensis* de Linné. A peine ouverts, ses carpelles plumeux deviennent le jouet du vent, qui les dissémine au loin. Les feuilles, caustiques et vénéneuses, fournissent une encre verte. Les Wurtembergeois font un grand usage de sa fleur pour teindre les œufs de Pâques.

Toutes les Anémones sont pourvues du suc âcre et brûlant des Renonculacées, qui les rend plus ou moins vésicantes et vénéneuses. Il serait donc dangereux de les porter à la bouche, comme quelques personnes ont la malheureuse habitude de le faire pour toutes les fleurs qu'elles rencontrent.

ANGÉLIQUE SAUVAGE. A. *sylvestris.* Ses fruits ailés ou ses feuilles, qui lui donnent de grands rapports avec l'Archangélique ou Angélique du confiseur, l'ont peut-être fait nommer ainsi. Cette Ombellifère est d'une grande beauté ; ses grosses tiges fistuleuses s'élèvent majestueusement sur le bord des ruisseaux des montagnes ; ses feuilles à gaînes dilatées sont d'un beau vert, et la grosse boule de son ombelle, formée par des rayons divergents en tous sens et parfaitement égaux, rend cette plante vraiment remarquable. Elle exhale une forte odeur aromatique et pourrait probablement remplacer l'Archangélique.

ANGÉLIQUE ARCHANGÉLIQUE. (Racine-du-Saint-Esprit.) C'est l'Angélique par excellence. Elle est indigène sur les montagnes du Nord et du Midi ; mais nous ne la possédons pas dans nos contrées. On la cultive dans nos jardins pharmaceutiques pour l'usage qu'en font les médecins et les confiseurs. Toutes les parties de cette plante ont une odeur agréable et une saveur chaude, amère et musquée. Les Lapons mangent ses feuilles et sa racine. En France, en Belgique, en Angleterre et en Allemagne, elle entre dans la composition de certaines liqueurs, et les tronçons fistuleux de la tige et des rameaux se confisent au sucre pour être vendus sous le nom de *bois d'Angélique.* C'est une friandise qui a l'avantage d'être stimulante et stomachique. Voici comment on la prépare. Pour obtenir de bonnes tiges confites, il faut les couper dans le courant du mois de mai, avant qu'elles ne montent en graine, et à une longueur de 20 à 25 centimètres. On les blanchit en les faisant bouillir à l'eau, jusqu'à ce qu'elles s'écrasent facilement entre les doigts ; on les met alors dans un linge, et on laisse égoutter l'eau ; ensuite on les met dans une bassine, et on y joint du sucre clarifié dans lequel on leur fait prendre une dizaine de bouillons. On les écume et on les tire du sirop pour les mettre dans les vases destinés à les conserver. La racine de l'Archangélique est employée dans les atonies, les affections spasmodiques, les catarrhes et certaines épizooties.

L'Archangélique est trisannuelle. On sème la graine, aussitôt après sa maturité, dans une bonne terre, franche, substantielle et humide. Il faut peu recouvrir la graine et arroser fréquemment jusqu'à la levée. Quand les pieds ont 1-2 décimètres de hauteur, on les repique à demeure à 6 décimètres de distance les uns des autres. Au besoin, on les multiplie de bouture.

ANISETTE. V. FENOUIL.

ANNEAUX. Après avoir attentivement considéré les grada-

tions si marquées des deux règnes organiques de la nature, et comment l'air, la terre et l'eau sont faits pour les plantes, les plantes pour les animaux, les animaux pour l'homme, et l'homme pour Dieu, les naturalistes en sont venus à supposer que la divine Sagesse a uni par une chaîne immense tout ce qui a vie dans l'air, sur la terre et dans les eaux, et que chaque être appartient à l'un de ces anneaux, qui lui-même en renferme mille autres, où chacun roule dans sa sphère, depuis les mondes étoilés qui gravitent dans leur orbite immense jusqu'à l'animalcule qui tourbillonne dans l'océan d'une goutte d'eau. De l'homme à l'animal-plante, quelle série d'organismes décroissants ! De la reine des fleurs à la moisissure informe, quelle distance ! Mais ce premier anneau du règne végétal où le saisir ? Linné n'a point eu l'idée de ce problème ; de Jussieu et de Candolle ont entrepris de le résoudre ; celui-là seul osera s'en vanter qui aura pu suivre les gradations de la nature, en embrassant à la fois d'un regard toute la généralité des plantes.

ANOMALIES (du grec *a nomos*, sans règle). Quoique tout ait été réglé par la divine Sagesse, il arrive souvent que l'influence des causes secondaires produit dans leurs effets une dérogation dans l'ordre accoutumé : ce sont des anomalies. Dans le règne animal elles nous semblent des monstres ; il est rare que dans le règne végétal on les regarde ainsi. Un beau Dahlia, une Rose bien pleine sont par le fait de vraies anomalies. Elles sont fréquentes dans les parties de la corolle, et, sous ce rapport, elles mettent souvent en défaut une classification qui n'est basée que sur un seul organe.

ANSÉRINE. *Chenopodium* (du grec *chenos-podès*, pattes d'oie). Ce genre de plantes, souvent recouvertes d'un enduit blanchâtre et farineux', a des propriétés émollientes. Les fleurs sont sans éclat ; mais les feuilles, d'aspects très-variés, offrent toutes les nuances du vert. C'est à leur forme dans quelques espèces qu'est dû leur nom botanique et français.

La plus connue est l'A. BON-HENRI, C. *bonus-Henricus*, ou Epinard sauvage ; on peut effectivement le manger comme tel ; il est émollient et vulnéraire ; ses feuilles sont en fer de flèche.

L'A. BLANCHATRE, C. *album* (Herbeaux vendangeurs), est une herbe des champs qui est diurétique, sédative, rafraîchissante et bonne contre les hémorrhoïdes. L'A. POLYSPERME, qui lui ressemble, est une bonne nourriture pour les troupeaux ; le poisson des viviers l'aime beaucoup.

La plus infecte de toutes nos plantes d'Europe est une autre Ansérine, nommée pour son odeur *Herbe de bouc, Herbe puante, C. vulvaria*; l'odeur de la marée corrompue en donne l'idée, mais elle ne l'exhale que lorsqu'on la froisse. On a reconnu que dans sa végétation elle laissait exhaler de l'ammoniac. Très-commune au pied des murs et dans les jardins, on la distingue aisément à ses tiges couchées et à ses feuilles blanchâtres et en losange. On l'a dite nuisible aux cochons.

Deux Ansérines étrangères commencent à se cultiver en France. L'une est l'A. A BALAIS, C. *scoparia*, que son agréable verdure a fait nommer *Belvédère*, de l'italien *belle à voir*. Elle est spontanée en Chine, où l'on mange avec la viande ses fruits et ses racines. Les jeunes tiges y servent à envelopper les fruits, le poisson, les viandes salées. En Grèce et en Italie, on en fait des balais auxquels la multitude et la rigidité de ses rameaux se prêtent très-bien. C'est pour cette raison qu'un agronome distingué de l'Ardèche en encourage la culture ; il l'a trouvée très-propre à remplacer les Bruyères, qui commencent à manquer dans le Midi, pour donner à monter aux vers à soie. Cette Ansérine est annuelle.

L'autre espèce est l'A. *quinoa* (petit Riz du Pérou), très-employée dans cette contrée pour la farine de sa graine, qui y remplace les céréales. On en obtient une sorte de bière, et elle est très-propre à nourrir la volaille. L'amertume que les graines du Quinoa offrent sous le ciel de la France, où elles peuvent cependant très-bien mûrir, semble encore nous refuser leur ressource; mais les feuilles et les tiges, dont le développement est très-considérable et très-prompt, peuvent très-bien remplacer les Epinards et nourrir les bestiaux. La culture en est facile : le Quinoa ne demande qu'un terrain substantiel. Il èst annuel aussi.

ANTHÈRE (du grec *anthos*, fleur). Tout le monde connaît ces têtes jaunes et poudreuses qui terminent les minces filets de la fleur du Lis : ce sont des anthères, petits sacs membraneux, remplis de la poussière qui tombe sur le stigmate et fertilise le fruit, Les plus légères modifications dans un organe d'une telle importance sont d'un grand intérêt et l'un des importants caractères qui ont servi à différencier les familles et les genres.

C'est dans le bouton, et avant que l'émission du pollen ait déformé l'anthère, qu'il convient le mieux de l'étudier. La plupart sont supportées par un filet se terminant à leur naissance (l'Iris), les soutenant par le milieu (le Seigle), ou se prolongeant avec grâce au delà de leur sommet (le Laurier-

rose). Leur forme est très-variée : elles sont linéaires (Campanules), oblongues (les Lis), en cœur (Basilic), en demi-rond (Digitale), en rond parfait (Mercuriale), en double rond (Epinard), en double fourche (Graminées), à double épine (Airelle et Euphrasie), mais plus communément ovoïdes. Chaque anthère est ordinairement formée de deux loges, tantôt accolées et adossées l'une à l'autre, tantôt séparées par un connectif distinct du filet. Leur face est marquée d'une suture longitudinale. L'anthère s'ouvre par elle dans la plupart des plantes ; d'autres fois c'est par deux petits trous situés à son sommet ou à sa base (Pomme de terre, Pyrole), ou par des battants qui se lèvent horizontalement (Epine-vinette). Le plus souvent la suture regarde le fruit. L'anthère alors est dite *introrse* ; on l'appelle *extrorse* quand elle s'ouvre du côté des pétales, comme celles de l'Iris ; il est assez rare qu'elle s'ouvre par les côtés. Ce moment de l'ouverture de l'anthère coïncide avec l'épanouissement de la corolle ou le suit de très-près ; il le précède pourtant dans les Campanules. Après l'émission du pollen, l'anthère se déforme, se détache du filet et tombe ou se flétrit comme la corolle ; elle a rempli sa destination.

ANTHRISQUE. V. CERFEUIL.

ANTHYLLIDE VULNÉRAIRE (du grec *anthos-ylés*, fleur des bois). (Trèfle jaune.) La Vulnéraire croît sur la lisière des bois calcaires, où ses tiges décombantes forment de larges touffes ; c'est un bon pâturage. Elle doit son nom vulgaire à ses vertus consolidantes et cicatrisantes, qui la font appliquer sur les plaies préalablement contuses dans la médecine populaire.

L'A. ARGENTÉE, A. *barba Jovis*, à feuilles persistantes, soyeuses, argentées en dessous, est un élégant arbrisseau du Levant, qu'on cultive dans les jardins d'agrément du Midi.

APHYLLANTHE DE MONTPELLIER. (Bragalou, Jonciole, Non-feuillée.) Ce dernier mot est la traduction fidèle de son nom botanique, tiré du grec. C'est une plante aussi singulière que jolie, propre aux coteaux du Midi. Sa tige est droite, sans feuilles et raide comme un jonc ; un bouquet de fleurs bleues comme celles du Lin la termine. Elle mérite une place dans les jardins, en terre légère, avec couverture pendant les froids.

APOCYN GOBE-MOUCHES. *Apocynum androsæmifolium.* C'est, comme son nom l'indique, une plante qui prend les mouches et nous débarrasse de ce fléau de la vie domestique. Elle répand par ses fleurs une odeur aromatique et miellée

qui, s'étendant au loin, attire ces insectes bruyants et ennuyeux. Amorcées par ce nectar, les mouches pour le sucer introduisent leur trompe entre les filets des étamines. Cette trompe, élargie en bec de clarinette, s'insinue dans la fente qu'elles laissent entre elles, et remonte vers le stigmate, où les anthères compriment fortement l'ovaire. Comme les mouches, pour faire suivre ce trajet à leur trompe, sont obligées de remonter elles-mêmes, elles se trouvent prises, serrées et comprimées par leur organe aspirateur, et d'autant plus qu'elles tendent plus à remonter. A mesure qu'elles s'efforcent de s'échapper et qu'elles battent des ailes, elles enfoncent de plus en plus les lèvres de leur trompe dans le piége, et. prises par l'organe de la tentation, elles s'épuisent en vains efforts, et meurent de fatigue et de faim sur la fleur traîtresse qui les a attirées. On devrait donc cultiver l'Apocyn gobe-mouches dans les salons et dans les appartements; et, tout en goûtant le plaisir d'avoir une charmante fleur, on y ajouterait celui de se débarrasser de ces êtres anti-sociaux, quoique vivant eux-mêmes en grandes et nombreuses compagnies.

APPÉTIT. V. Ail ciboulette.

AQUATIQUES (plantes). Les eaux, de même que la terre et les rochers, ont aussi des plantes qui leur sont propres. Les unes, comme les Lenticules, flottent librement à leur surface et forment sur les nappes d'eau un tapis vert; les autres, adhérant à la base, viennent, comme le Nymphéa, étaler sur l'onde leurs feuilles en large plateau; quelques unes, comme certains Potamots, abandonnent au courant leur tige inondée; mais toutes, à l'époque de la floraison, viennent chercher hors de l'eau l'influence de l'air et s'épanouissent aux rayons solaires; ensuite leur fruit s'enfonce pour mûrir. On a observé que toutes les parties vertes qui y touchent sont dépourvues de pores ou stomates.

Il est encore à remarquer que les plantes aquatiques appartiennent en général à la section des Monocotylédones, dernière division des Vasculaires, ou à la famille des Algues, dernier anneau du règne végétal; il en est de même dans le règne animal : les poissons, dernier groupe des vertébrés, les mollusques, les rayonnés et les zoophytes, derniers anneaux de la série animale, habitent tous dans les eaux; c'est un nouveau point de rapport entre les deux règnes organiques.

ARABETTE. *Arabis.* Genre très-nombreux, propre aux montagnes et aux lieux arides. Les longues siliques, longtemps persistantes dans quelques espèces, et bruissantes contre les ro-

chers, pourraient être indiquées comme cause de leur nom tiré du grec.

On peut citer comme espèces intéressantes l'A. DE THALE, A. *Thaliana*, compagne ordinaire de l'Erophile, et comme elle messagère du printemps. L'A. PRINTANIÈRE, A. *verna*, et l'A. DU CAUCASE, cultivée dans les jardins sous le nom de *Tourette*, y forment de grosses touffes très-belles par leurs fleurs blanc de neige. Elles sont vivaces, très-précoces et insensibles au froid.

ARBOUSIER DES PYRÉNÉES (du latin *arbor*). *Arbutus unedo*. (Fraisier en arbre.) Virgile, Ovide et Pline ont célébré ce joli arbrisseau de l'Italie et du midi de la France. Il vient sur le flanc des montagnes, sur les tertres, les collines, et embellit tous les lieux où il se trouve. Le beau vert de ses feuilles persistantes fait ressortir le rouge vif de ses petits fruits nommés *arbouses*, sortes de fraises semblables aux nôtres, mais plus rondes et moins parfumées; elles ont peu de goût; cependant les pâtres et les chevriers les mangent. On dit que l'abus de ce petit fruit peut causer des vertiges. On en obtient de l'alcool. Le Fraisier en arbre, cultivé dans nos climats, demande l'orangerie; mais il lui faut là de l'air et de la lumière.

La BUSSEROLE, A. *uva-ursi* (Raisin d'ours), est le petit Buis des Alpes; elle en a le vert feuillage; ses baies globuleuses, en grains de corail, forment de petites grappes charmantes au sommet de ses rameaux courbés en arc. On les mange avec plaisir; mais on ne peut que très-difficilement cultiver la plante hors du pays qui l'a vue naître. La Busserole est recherchée; on trouve sur sa racine une grosse cochenille qui donne une couleur rouge très-fine. Toute la plante renferme beaucoup de tannin; on l'emploie dans le Nord à la fabrication des cuirs et du maroquin. L'infusion de ses feuilles aromatiques et amères a été très-vantée contre les maladies de la vessie et passe encore pour bon diurétique dans la médecine populaire.

ARBRE A CIRE. V. GALÉ CIRIER.
— A PAIN. V. JACQUIER.
— A PERRUQUE. V. SUMAC FUSTET.
— AU POIVRE. V. GATTILIER.
— AUX FRAISES. V. ARBOUSIER DES PYRÉNÉES.
— D'ARGENT. V. CHALEF.
— DE JUDÉE. V. GAÎNIER.
— DE MOÏSE. V. AUBÉPINE PYRACANTHE.
— DE VIE. V. THUYA.

ARGENTINE. V. CÉRAISTE COTONNEUX.

ARGLISSE. V. Réglisse.
— sauvage. V. Polypode.

ARGOUSIER. *Hypophae rhamnoïdes* (du grec *argos*, blanc, *hypo-phaïnon*, brillant en dessous). (Griset.) L'Argousier justifie ses différents noms par ses jolies feuilles grisâtres et argentées qui l'ont fait introduire dans les jardins d'agrément. Il a 2 mètres de haut; c'est un arbrisseau rameux et épineux très-propre à faire des haies productives; il est originaire du Midi, mais vient en tout terrain. La culture en est facile; on le multiplie même de boutures. Les baies de l'Argousier se mangent; on les emploie surtout comme épice pour les sauces et le poisson. Leur suc donne une teinture jaune, et leur décoction peut servir contre les insectes de la peau et dans les maladies cutanées des animaux. Le bois, très-dur, est employé par les ébénistes et les tourneurs.

ARISTOLOCHE (du grec *aristos*, plante excellente). Les racines des Aristoloches jouissent en général de propriétés excitantes très-prononcées et bien connues des anciens. Leur joli feuillage passe pour vénéneux ainsi que leur tige, qui, dans plusieurs espèces, est longue et grimpante. La plus commune de toutes est l'A. clématite (Aristoloche des vignes ou Poison de terre, parce qu'elle infecte les lieux où elle se trouve); il est difficile d'en extirper les racines. Les Russes vantent son fruit comme fébrifuge.

La racine de l'A. ronde, particulière au Midi, est excitante comme celle de la Clématite; mais elles le sont moins que l'A. serpentaire, plante de la Virginie, à odeur aromatique, forte et camphrée; elle agit particulièrement sur la peau en y provoquant la transpiration; on l'a vantée dans le traitement des fièvres typhoïdes; c'est un stimulant très-énergique. D'autres Aristoloches d'Amérique sont employées contre la morsure des serpents; on dit même qu'un morceau de la racine les met en fuite.

Parmi les espèces cultivées dans les jardins, la plus remarquable par la singularité de sa fleur en pipe et d'un rouge noir est l'A. en siphon, originaire de l'Amérique septentrionale. C'est un arbrisseau grimpant de 8 à 10 mètres, qui atteindrait même la hauteur d'un mât s'il avait des supports suffisants. Ses longues feuilles en cœur et bien fournies le rendent propre à garnir des berceaux et des treillis. Sa racine est bonne pour déterger les vieux ulcères.

ARMOISE. *Artemisia.* Une espèce d'Armoise vient fréquemment sur les tombeaux; lui aurait-on trouvé quelques rapports avec la célèbre Artémise, si fidèle aux cendres de

Mausole, son époux? Quoi qu'il en soit, l'Armoise est un des genres les plus importants, non pour l'éclat de ses fleurs qui n'ont rien d'apparent, mais pour l'utilité de ses nombreuses espèces aromatiques, toniques et stimulantes.

La plus commune est l'Armoise (Herbe ou Fleur de saint Jean); son odeur repoussante, le vert noirâtre de ses feuilles en dessus et leur teinte blanche en dessous paraissent conformes aux tristes lieux qu'elle habite; aussi lui a-t-on prêté bien des vertus imaginaires, comme de conjurer l'apparition des spectres, de préserver des sorts, etc. Les propriétés moins ridicules et plus réelles de ses fleurs et de la sommité de ses tiges prises en infusion sont d'être stimulantes, toniques et provoquant les sécrétions; on indique sa racine contre les affections nerveuses qui accompagnent la dentition des enfants. Dans quelques provinces, on mange l'Armoise et on en farcit la volaille, surtout les oies, dont elle rend la chair plus tendre et plus savoureuse. Les troupeaux s'en repaissent avec avidité.

L'Estragon, A. *dracunculus* (Dragonne, Serpentine), est une espèce d'Armoise originaire de Sibérie et cultivée dans tous les jardins potagers. Sans avoir la teinte blanchâtre des autres Armoises, il participe à leur odeur aromatique; sa saveur fraîche et piquante le fait joindre aux herbes de la salade et aux cornichons; on s'en sert aussi pour aromatiser le vinaigre (60 grammes de feuilles fraîches par litre). La médecine l'emploie comme anti-scorbutique. On le multiplie par éclat en avril et mai; on met les plants à 3 décimètres de distance dans une terre bien travaillée; à l'entrée de l'hiver, on coupe les tiges, et on recouvre de terreau ou même de litière pour le prémunir contre les fortes gelées.

L'Absinthe, A. *absinthium* (grande Absinthe, Armoise amère), a été connue de tout temps comme très-amère. Jérémie pleurant sur les ruines de Jérusalem dit éloquemment « qu'elle a été rassasiée d'absinthe et de fiel. » Elle croît dans les lieux pierreux des montagnes; mais elle est aussi fréquemment cultivée pour ses propriétés médicales, qui résident dans ses feuilles et dans ses sommités fleuries qu'on fait infuser dans l'eau, le vin et l'alcool. L'abus de la liqueur ou eau d'Absinthe brûle l'estomac; mais, prise en petite dose, elle aiguise l'appétit, facilite la digestion, accélère la circulation du sang et exerce sur toute l'économie animale une influence fortifiante. On l'emploie dans les atonies du canal digestif, les diarrhées chroniques, dans certaines gouttes, les fièvres intermittentes et les vers, quand l'inflammation n'est point à craindre. On a quelquefois substitué l'Absinthe au Houblon dans les

brasseries de bière. Toute la plante donne beaucoup de potasse par incinération. Ses feuilles sont jolies et finement découpées; on les retrouve dans les ornements de l'architecture gothique.

L'AURONE, A. *abrotanum*, est un petit arbrisseau blanchâtre, grêle et à feuilles capillaires, originaire du Midi; c'est la Citronnelle, ainsi nommée de sa forte odeur de citron. On l'emploie, sous le nom de *Garde-robe*, pour éloigner les insectes des étoffes et des fourrures. C'est un bon vermifuge qui peut remplacer l'Absinthe et l'Armoise; il demande de la chaleur et se multiplie par l'éclat des pieds au printemps.

L'A. DES ROCHES, A. *mutellina*, est particulière aux hautes montagnes, où elle est connue sous le nom de *Génepi blanc*. Le Génepi noir, A. *glacialis*, est aussi une espèce d'Absinthe. Les pâtres les cueillent avec les Achillées.

L'A. ou AURONE DES CHAMPS, A. *campestris*, est très-commune sur les coteaux arides, où elle ne fleurit qu'en septembre; ses sommités sont stimulantes, toniques et anti-spasmodiques. On les substitue souvent au vrai *semen contra*, vermifuge renommé en médecine humaine et vétérinaire, qui n'est que la réunion des fleurs et des graines du sommet des tiges de l'A. DE JUDÉE, A. *Judaica*.

ARNIQUE. *Arnica montana* (du grec *ptarmikos*, sternutatoire, propriété de ses fleurs). (Bétoine des montagnes, Panacée des chutes, Tabac des Vosges.) Ce n'est que dans les prairies des montagnes que l'on peut voir l'Arnique dans tout son éclat; ses fleurs, du plus beau jaune, la feraient comparer aux Soucis des jardins sans la mauvaise odeur de ces derniers. Elle a des propriétés énergiques. Dans les Vosges, en Suède et en Russie, on fume ses feuilles comme celles du Tabac; la poudre des fleurs est aussi un violent sternutatoire. Toute la plante fait partie des vulnéraires suisses; mais ce sont surtout les fleurs et les racines dont la médecine fait usage. C'est la grande panacée des praticiens allemands; on la considère comme un remède infaillible contre les accidents qui résultent de chutes et de coups à la tête; mais les symptômes qui accompagnent l'emploi que l'on fait de l'Arnique doivent en faire restreindre l'usage : c'est toujours un remède violent. On l'emploie avec succès dans les rhumatismes, les paralysies, les amauroses et toutes les affections où il faut réveiller l'énergie du cerveau. L'Arnique est aussi fébrifuge, mais moins que le Quinquina. On la prend en infusion et en poudre.

ARRÊTE-BOEUF. V. ONONIDE.

ARRHÉNATÈRE ÉLEVÉE. *Arrhenaterum elatius.* (Fromental, Ray-grass.) Cette Graminée, classée autrefois parmi les Avoines, est la plus grande de celles qui sont employées pour prairies ; elle convient mieux aux prés de côtes qu'aux bas-fonds. Son foin est de bonne qualité, mais gros et sujet à sécher promptement sur pied. On y remédie en semant épars et en mêlant au Fromental quelques Légumineuses de prairies artificielles, comme Lupuline, Sainfoin, etc. Avec ces soins, le Fromental est supérieur à toutes les Graminées des prés.

ARROCHE DES JARDINS. *Atriplex hortensis.* (Bonne-Dame, Follette.) Cette plante annuelle, originaire de Tartarie, s'emploie communément pour adoucir l'âcreté et la couleur trop verte de l'Oseille ; on peut aussi la mettre au pot-au-feu ou la manger comme les Epinards. Elle monte très-vite et devient fort grande ; quoiqu'elle se ressème d'elle-même, il faut, si l'on veut n'en point manquer, semer tous les ans au mois de mars et en septembre. On en distingue trois variétés : la blonde, la rose et la brune ; la couleur de cette dernière a peut-être fait donner au genre son nom latin (d'*atra*, noirâtre). Les feuilles employées en cataplasme sont émollientes et les graines purgatives, dit-on. On s'en sert pour faire la peau de chagrin.

L'A. ÉTALÉE, qui croît dans les champs, a les mêmes propriétés que celle des jardins. Toutes deux donnent de la soude (V. SOUDE) par incinération.

ARROSEMENTS. L'eau, absolument nécessaire à la nutrition des plantes, doit leur être donnée avec une certaine mesure et distribuée dans des conditions favorables. Quoique cette mesure et ces conditions ne puissent être déterminées d'une manière invariable, il est cependant des règles générales qu'un horticulteur doit connaître et dont il ne peut impunément s'écarter.

La première consiste à choisir une eau qui ait des qualités convenables. La meilleure est sans contredit l'eau de pluie, qui, étant chauffée, aérée et électrisée dans les nuages, a des vertus qui lui sont propres et que rien ne peut parfaitement remplacer. Dans tout jardin bien ordonné, il faut donc la recueillir avec soin dans des bassins ou réservoirs exposés à l'air et au soleil, afin de pouvoir l'y puiser quand on en aura besoin.

La seconde condition d'un bon arrosement est d'être modifié d'après les différentes saisons et les diverses températures.

Le printemps, l'été et l'automne sont les époques de l'an-

née où l'application de l'eau aux plantes est le plus nécessaire. Les arrosements du printemps doivent être peu abondants, mais souvent réitérés, surtout à l'égard des semis et des jeunes plants dont la végétation doit être hâtée. Il s'agit de remplacer l'humidité que l'évaporation enlève à la surface, plutôt que de pénétrer la terre qui conserve encore une assez grande fraîcheur.

L'été impose l'obligation d'arroser les plantes de toute espèce, surtout celles cultivées en terre légère. Lorsqu'il ne pleut pas, il faut arroser tous les jours les plantes en vase, qui se dessèchent plus promptement.

L'automne, dont les jours sont plus courts, voit successivement se ralentir la végétation; c'est l'époque de la maturation des graines et du bois des rameaux. Dans cette saison, les arrosements, moins nécessaires, doivent aussi se ralentir, à moins que la chaleur ne continue sans pluie. Il importe toujours de les raisonner, car, exagérés, ils peuvent empêcher la maturité, et, dans tous les cas, ils diminuent la qualité des fruits. Leur prolongation inutile a la même influence que celle des pluies intempestives; elle continue la végétation des bourgeons, qui sont alors plus sensibles au froid.

Le moment le plus convenable pour la distribution des arrosements est, dans le printemps, le matin, après le lever du soleil, afin que sa chaleur compense le rafraîchissement qu'ils procurent et que les plantes aient le temps de sécher avant la nuit; autrement, les gelées blanches, si communes à cette époque, auraient trop de prise sur les pousses attendries. Des considérations pareilles sont applicables aux arrosements d'automne. Quant à l'été, il vaut mieux arroser après le coucher du soleil. L'eau apporte alors aux plantes une fraîcheur qui répare les pertes occasionnées par la chaleur desséchante du jour; cette fraîcheur a, en outre, l'avantage de prolonger, durant la nuit, son influence salutaire, qui serait promptement dissipée par l'évaporation diurne. Ce n'est que dans des cas extraordinaires qu'on peut arroser pendant la journée, et notamment dans les plantations de légumes; car ces plantes, constamment tenues molles par l'abondance de l'eau qu'on leur prodigue, pourraient sans cela brûler sous les feux du soleil.

Pendant l'hiver, il est évident qu'il ne faut pas arroser les plantes qui sont en plein air. Comme alors la végétation est en repos ou du moins très-peu active, les arrosements seraient inutiles; ils n'auraient d'autre effet que d'attendrir les plantes et de les rendre ainsi plus accessibles à la gelée. Mais, s'il en est ainsi à l'air libre, il n'en est pas de même dans

les serres, où une chaleur artificielle permet à la sève de continuer sa circulation et d'entretenir la vie des végétaux. Là, les arrosements ne doivent pas être interrompus, mais modérés en raison de la végétation et du degré de calorique régnant. Il faut soigneusement éviter d'employer une eau froide et prise au dehors; celle dont on se sert doit être conservée dans la serre même et maintenue à la même température que celle qui y règne.

La troisième condition d'un arrosement utile, c'est d'être en rapport avec la nature de la plante. Le principe, c'est qu'il faut l'arroser d'autant plus que son tissu est plus mou et moins serré. Ainsi, les plantes annuelles exigent plus d'eau que les plantes vivaces, et celles-ci en demandent davantage que les plantes ligneuses. Les plantes grasses doivent très-peu être arrosées; il suffit de leur donner deux ou trois arrosements pendant l'hiver pour qu'elles végètent parfaitement au printemps. A ce principe général il faut néanmoins apporter de nombreuses modifications et exceptions, selon que la plante est malade ou en bonne santé, jeune ou adulte, en pleine terre ou en vase, à l'air libre ou dans une serre, à l'état de semis, de marcotte ou de bouture. Un horticulteur intelligent doit à cet égard se faire à lui-même une expérience et une pratique que les livres ne peuvent pas apprendre.

Quant aux moyens de distribuer l'eau, ils doivent aussi être différents selon les diverses circonstances. L'arrosoir à grille convient lorsqu'il s'agit de mouiller également une grande surface horizontale; la pompe à main est indispensable pour jeter de l'eau sur les feuilles, les espaliers et toutes les plantes disposées en étagère; il faut absolument se servir du bec lorsqu'on veut porter l'eau à un sujet sans mouiller ses voisins, comme aussi pour arroser les plantes en fleur en respectant celles qui ne sont point encore dans cet état. Tous ces divers moyens méritent l'attention, et leur emploi intelligent est d'une grande utilité.

ARTICHAUT. *Cynara.* Ce beau type des Cynarocéphales de de Jussieu est originaire de Barbarie. Ses fleurs, d'un bleu éclatant, font cailler le lait, et ses fortes tiges donnent beaucoup de potasse par incinération. On le cultive dans les jardins potagers. Il offre deux espèces : l'ARTICHAUT proprement dit, et le CARDON.

Le fruit foliacé et le réceptacle charnu du premier sont un mets estimé ; on le mange communément cuit ; il n'est bon cru que fort petit et avant sa maturité. L'Artichaut violet est le plus délicat et le plus précoce ; celui de Laon, trois fois plus gros, est celui qu'on sème de préférence, comme moins sujet

à dégénérer, mais on le multiplie ordinairement par œilletons. C'est en avril, quand les vieux Artichauts sont longs de 3 décimètres, qu'on les bèche, qu'on les déchausse et qu'on leur enlève toutes les pousses nouvelles, à l'exception de deux ou trois; avec la serpette, on coupe au talon; la plaie sèche pendant deux ou trois jours, et l'on plante en bon terrain, à 6 décimètres de distance, en échiquier. Si le jeune plant est bien conduit et suffisamment arrosé, il donne du fruit la même année.

Dès qu'une tige n'a plus de pommes, il la faut couper à rase terre; aux approches de l'hiver, on retranche les grandes feuilles à un pied environ, et on butte la plante, ce qui consiste à amonceler la terre tout autour sans en couvrir le centre, qu'on protége de paille, litière ou feuilles sèches; dans les beaux jours, on découvre pour donner de l'air; en mars ou avril, on bèche et on dégarnit les œilletons. Un carré d'Artichauts n'est guère en rapport que quatre ans; il faut donc dès la première année préparer une plantation pour les suivantes. Si les tiges sont encore garnies de fruits à l'approche des gelées, on peut les replanter dans le jardin d'hiver; les Artichauts y croissent et s'y conservent très-bien.

Pour avoir des Artichauts bons à manger pendant l'hiver, on choisit les plus belles têtes quand elles sont mûres; on coupe les sommités des écailles de l'involucre, et on ôte avec soin tout ce qui n'est pas charnu. Cela fait, on les coupe en quatre et on les met tremper dans de l'eau légèrement mélangée de vinaigre. Quand ils y sont restés quelque temps, on les fait bouillir dans de l'eau jusqu'à ce qu'ils soient à moitié cuits. Pour cette opération, il faut employer non un vase de fer, qui les noircirait, mais un pot de terre vernissé. Lorsque les Artichauts sont à moitié cuits, on les retire et on les place sur une passoire ou sur une claie pour les faire dessécher. Pour amener une pleine dessication, il faudrait même se servir du four si le temps était trop humide. Quand ils sont complètement secs, on les enfile en chapelet à une corde en évitant qu'ils se touchent les uns les autres, ce qui les ferait moisir, et on les suspend dans un grenier sec, ou dans tout autre appartement où il n'y a point d'humidité. Les Artichauts se conservent fort bien de cette manière et ne perdent pas leur goût. Pour s'en servir, il suffit de les préparer comme des têtes fraîches, sans les faire au préalable tremper dans l'eau.

On est parvenu à corriger la mauvaise odeur et l'amertume des feuilles en les faisant *étioler* (V. ETIOLER), et à les rendre ainsi comestibles comme le Cardon; mais ce moyen, quelquefois tenté, n'est point mis en usage.

Le Cardon ou Carde, C. *cardunculus*, ne dure que deux ans. Ses capitules sont moins gros que ceux de l'Artichaut, mais ses côtes épaisses et sans amertume sont un très-bon aliment. On sème le Cardon en pleine terre, dans des capots de terreau, à 1 mètre de distance en tous sens ; on ne laisse qu'un ou deux pieds dans chaque capot, et on arrose fréquemment. Les feuilles croissent vite et atteignent quelquefois jusqu'à la hauteur de 2 mètres. Pour les blanchir, on les fait étioler en les liant, les buttant et les préservant du soleil ; trois semaines suffisent, plus de temps les exposerait à pourrir. On empaille les Cardons huit ou quinze jours avant de les planter dans le jardin d'hiver, où on les met à côté les uns des autres. Les Cardons de Tours sont les plus beaux et les meilleurs, mais leurs fortes épines sont redoutables ; ceux d'Espagne n'en ont point, mais ils sont moins grands et plus durs. Le Cardon plein inerme et le Cardon à côte rouge, charnus comme celui de Tours et sans épines comme celui d'Espagne, pourraient avantageusement les remplacer.

Artichaut de Jérusalem. V. Courge patisson.
— de terre. V. Soleil tubéreux.
— des toits. V. Joubarbe.
— sauvage. V. Chardon-Marie, Joubarbe, Onoporde.

ARUM. V. Gouet.

ASARET d'Europe (Oreille-d'homme, Cabaret.) Toute la plante est vénéneuse. Les feuilles sèches sont généralement regardées comme un violent sternutatoire ; elles sont émétiques et purgatives, ainsi que les racines prises en décoction. Ces dernières sont employées contre le farcin et les vers. Son nom de *panacée des fièvres quartes* indique les vertus qu'on lui attribuait autrefois, mais qu'on ne lui reconnaît plus aujourd'hui.

ASCLÉPIADE de Cornuti. *Asclepias Cornuti.* (Herbe à l'ouate.) Cette Asclépiade était autrefois nommée *Asclépiade de Syrie*, mais c'était une fausse dénomination, attendu qu'elle n'est nullement originaire de cette contrée, où elle ne vient même pas, mais d'Amérique, d'où elle a été apportée. Voilà pourquoi on a aujourd'hui changé son ancien nom en celui d'A. de Cornuti, d'après l'auteur qui le premier a décrit cette espèce. C'est de son fruit qu'on retire surtout l'ouate, moelleux et chaud duvet de nos vêtements d'hiver. On a proposé d'en faire du molleton, de la flanelle, du velours, de la charpie et des chapeaux. On tire de la filasse de l'écorce des tiges ; en y pratiquant des fentes, on en fait couler un lait drastique.

mortel pour les animaux, et qui, en s'épaississant, donne une espèce de caoutchouc. L'Asclépiade vient en toute sorte de terrain, mais demande une exposition chaude. Sa racine trace beaucoup. On cultive aujourd'hui, soit dans les serres, soit en pleine terre, un grand nombre d'Asclépiades remarquables par l'élégance de leur port et la beauté de leurs fleurs. Parmi les premières, une des plus curieuses est l'A. *carnosa*, dont les tiges sont grimpantes, et dont les fleurs, disposées en ombelle, ont la consistance et l'aspect d'une cire colorée en rose carné.

ASPERGE OFFICINALE. *Asparagus* (du grec). Cet aliment recherché, aussi sain que délicat, croît naturellement dans les îles du Rhône et dans d'autres lieux humides et sablonneux. On s'est empressé de l'introduire dans tous les jardins potagers. La *patte* ou racine d'Asperge est une espèce de bourgeon à radicules fasciculées. La grosse tige charnue qu'elle pousse rapidement se mange cuite avant qu'elle ait développé ses feuilles, qui sont menues, nombreuses, et rendent la plante singulièrement gracieuse dans sa première saison. Ses fleurs sont sans éclat, mais les baies rouges qui leur succèdent sont encore un des ornements de cette plante intéressante ; elle donne de très-bonne heure sa tige, dont le plus ou moins de grosseur fait le prix.

Pour avoir de belles Asperges, on sème en terrain léger, au printemps ou en automne, et on recouvre la graine de 18 centimètres de terre ; le jeune plant reste à se fortifier pendant deux ans. L'aspergerie étant préparée dans un terrain meuble, riche en engrais et bien terreauté, il y a deux manières de l'établir. La première consiste à creuser des fosses de 5 à 12 décimètres, au fond desquelles on met du gravier, du plâtras ou des genêts, pour préserver les pattes de toute humidité stagnante ; on recouvre ce dépôt d'une bonne couche d'excellente terre ; on pratique dans ces fosses de petits monticules sur chacun desquels on arrange soigneusement et une à une les pattes d'Asperges qu'on dispose avec précaution. La seconde méthode d'établir une aspergerie consiste, au lieu de creuser des fosses parallèles, à enlever, à une bêchée et demie de profondeur, toute la terre du sol où on veut la placer ; après quoi on dispose les pattes absolument de la même manière que nous l'avons indiqué pour les fosses.

Dans les deux méthodes, les pattes doivent être placées, de 7 en 7 décimètres, en lignes espacées de 8 décimètres les unes des autres. On les recouvre de 1 décimètre de bonne terre mélangée de terreau, et on arrose légèrement. On sarcle de temps en temps ; en automne, on coupe les tiges, puis on ajoute un se-

cond décimètre de terre au printemps suivant et autant encore à l'autre.

Ce n'est que la quatrième année que l'aspergerie est en rapport; pour vouloir trop tôt en jouir, on altère la qualité. Il convient aussi de ne couper que les grosses Asperges de chaque touffe pour laisser fortifier les autres. Une aspergerie bien conduite dure très-longtemps, il ne s'agit que de la bien fumer chaque année, et de la bêcher peu profondément au printemps; les additions de terre doivent être plus ou moins fortes selon que l'on veut les Asperges plus ou moins blanches. La verte commune et la grosse violette de Hollande sont les plus cultivées; on cite aussi celles de Marchiennes, Ulm, Besançon, et, comme Asperges sauvages, celles des îles du Rhône.

Le sirop d'Asperge ou la décoction de sa racine est un excellent diurétique; elle était autrefois classée comme la première des cinq racines apéritives majeures (les quatre autres étaient celles du Fragon, du Fenouil, de l'Ache et du Persil). On s'en sert dans les hydropisies, les rétentions d'urine et autres affections de ce genre. On a reconnu que les pointes d'Asperges ont des propriétés sédatives employées avec succès dans les hypertrophies du cœur et les palpitations. En faisant fermenter les graines, on en a obtenu un excellent alcool pour les liqueurs de table.

ASPÉRULE (des petites aspérités du fruit). Les Aspérules, comme toutes les plantes de la famille des Rubiacées, ont des racines qui teignent en rouge.

La plus gracieuse des Aspérules est l'A. ODORANTE (petit Muguet, Hépatique étoilée). Ses feuilles rayonnent en anneaux d'un joli vert tendre; ses fleurs en corymbe d'un beau blanc et leur odeur de muguet en font l'une de nos plus jolies fleurs du printemps; elle embellit les lieux boisés. Ses sommités fleuries sont diurétiques et font partie des vulnéraires suisses; on les a proposées pour remplacer le Thé. On dit qu'elle a les propriétés de la Garde-robe et qu'elle éloigne les insectes dévastateurs. Les troupeaux s'en repaissent avidement.

L'A. A L'ESQUINANCIE, A. *cynanchica* (Rubiole, Garance de chien), étale sur les coteaux arides ses tiges grêles et presque nues, terminées par un joli faisceau de fleurs roses; on lui attribuait autrefois la propriété de guérir les esquinancies en la prenant en gargarismes.

L'A. DES TEINTURIERS ou petite Garance, A. *tinctoria*, sert dans le Nord à teindre en rouge la laine et les crins.

ASPHODÈLE. C'est dans la France méridionale que vient en pleins champs ce genre de plantes, qui offre deux jolies

espèces. La première est l'A. JAUNE, A. *luteus* (Bâton-de-saint-Jacques ou de Jacob) ; sa tige droite et simple comme un gros bâton s'élance d'une touffe de longues feuilles filiformes, en est garnie tout de son long, et se trouve comme plaquée à son sommet de fleurs jaunes disposées en épi. Il leur succède de grosses capsules rondes, dont le suc teint assez bien le papier en jaune. La deuxième est l'A. RAMEUX ou *Bâton-royal ;* elle a de l'éclat et de la grâce ; sa tige rameuse, élevée de près de 1 mètre, présente une longue grappe de fleurs blanches en étoile ; sa racine est formée de la réunion de plusieurs tubercules qui émettent de longues feuilles en glaive. Ces tubercules, pleins d'une fécule alimentaire, ont servi en temps de disette à faire du pain. Les anciens plantaient l'Asphodèle autour des tombeaux, dans la croyance que les mânes se nourrissaient de ses racines. On les regardait autrefois comme apéritives, incisives et excitantes. On peut s'en servir pour faire de la colle meilleure que celle de la farine ; après avoir fait sécher et pulvérisé les tubercules, il suffit d'en délayer la poudre à l'eau froide. Les animaux sont très-avides des racines charnues des Asphodèles. On les multiplie aisément par leur éclat ; ils sont très-rustiques.

ASPIC. V. LAVANDE.

ASPIDION A AIGUILLONS. *Aspidium aculeatum.* Cette Fougère, très-grande, persiste l'hiver. Elle croît parmi les pierres des ravins et des bois couverts, et serait très-propre à orner les jardins paysagers. Son incinération fournit beaucoup de potasse.

ASSA-FOETIDA. V. FÉRULE.

ASSOLEMENT. V. SÉCRÉTION.

ASTÈRE (du grec *aster*). C'est sur les montagnes élevées et au milieu de leurs roches granitiques que l'on peut juger de toute la beauté de l'ASTÈRE DES ALPES ; c'est là surtout que rayonnent dans sa fleur unique ses brillantes languettes bleues autour de leur disque d'or. Beaucoup moins grand, mais plus fleuri, l'A. *amellus* embellit nos collines. On croit qu'il est la plante que Virgile a chantée ; c'est celui qu'on cultive sous le nom d'*Œil-de-Christ.*

Ce genre nombreux, qui compte jusqu'à 106 espèces ou variétés, fait l'ornement des parterres toute la belle saison ; en choisissant les espèces qui se succèdent, on peut avoir des fleurs presque en tout temps. Leurs nuances varient entre le bleu, le blanc, le rouge et le lilas. Les Astères, toutes vivaces, une seule exceptée, se multiplient rapidement ; leurs touffes deviennent énormes ; tout terrain leur est propre :

mais comme elles l'épuisent, il est bon de les changer de place tous les quatre ans.

L'Astère de la Chine. *Aster Sinensis*, vulgairement connue sous le nom de *Reine-Marguerite*, est sans contredit la plus intéressante de toutes les Astères et peut-être la plus belle de toutes les plantes annuelles. Soit qu'on la mette en bordure, plate-bande, massif, ou en pot, elle fait partout un joli effet, et donne, de juin en octobre, ses belles et larges fleurs de formes et de couleurs si diverses. Les variétés de Reines-Marguerite sont très-nombreuses, mais on peut les répartir en quatre sections principales : 1° La *naine hâtive*, plus basse et plus précoce que les autres; elle forme sur la terre une espèce de boule fleurie qui ne dépasse pas 3 décimètres de hauteur. 2° La *Reine-Marguerite anémone*, ayant le disque bombé tout couvert de fleurons tubuleux, tandis que la couronne est formée par des demi-fleurons étalés en rayons. 3° La *double*, à fleurs entièrement formées de demi-fleurons et parfaitement pleines ; elle a deux sous-variétés : la *bombée*, dont la fleur forme parfaitement la demi-boule, et la *pivoine*, dont les rayons, plus allongés que les autres demi-fleurons, se recourbent en dedans. 4° La *pyramidale*, grande ou demi-naine, dont les rameaux dressés donnent à la plante l'aspect d'une pyramide renversée. Ces quatre races principales se subdivisent en un grand nombre de variétés intermédiaires, qui se réunissent les unes aux autres par des gradations presque insensibles. Aujourd'hui la pyramidale à fleurs doubles, bombées ou pivoines est seule admise dans les collections des amateurs qui se respectent.

Sans être difficile, la culture de la Reine-Marguerite n'est pas aussi facile qu'on se l'imagine communément, et, pour arriver à ces résultats magnifiques qui ont fait un nom aux Truffaut, aux Malingre, aux Fontaine, aux Gommet, aux Lille et aux Rampon, il faut savoir, comme ces habiles horticulteurs, donner à ses Reines une éducation et des soins en rapport avec leur titre et leur dignité. Voici comment il faut s'y prendre :

Quand on s'est procuré de bonne graine, ce qui est indispensable, il faut la semer du 15 mars à la fin d'avril, pas trop serrée, sur une couche tiède, ou à froid en pleine terre, dans un terrain bien tamisé et bien défoncé. Lorsque les jeunes plants sont hors de terre, on doit avoir soin de les bassiner de temps en temps pour qu'ils ne durcissent pas, et aussitôt qu'ils ont 2 à 3 feuilles quand le semis est dru, 4 à 6 quand il est clair, on les repique à 20-30 centimètres de distance dans une plate-bande formée de terre très-meuble et profondément

défoncée, afin que le jeune chevelu puisse prendre tout son développement. Cette opération est très-importante, et c'est d'elle en grande partie que dépend la beauté de la floraison. Il y a plus d'avantages à repiquer les plants très-jeunes qu'à attendre trop longtemps. La plate-bande doit être exclusivement consacrée aux Reines-Marguerite, paillée avec soin et arrosée de temps en temps.

Dans les premiers jours de juin, on relève les Reines-Marguerite avec leurs mottes, pour les repiquer en place à la distance de 3 décimètres. Le terrain doit être fumé et profondément miné. Les arrosements ne doivent pas être trop fréquents: il vaut mieux les faire très-copieux, pour les répéter le moins possible. Le terrain doit être soigneusement sarclé et biné pendant tout le cours de la végétation. Lorsque les premiers boutons commencent à se montrer, les arrosements doivent être plus fréquents; tous les cinq à six jours, il est même bien d'ajouter un engrais aux eaux dont on se sert, parce que c'est alors que les plantes ont le plus besoin de nourriture.

Quand on veut avoir de bonnes graines, il faut toujours les prendre sur des fleurs uniquement composées de demi-fleurons et parfaitement formées. Les amateurs vont même jusqu'à arracher les languettes quand elles commencent à se flétrir et à se détacher des ovaires; ceux-ci, n'étant pas recouverts par tous ces débris humides et à demi pourris de pétales, reçoivent directement l'action de la lumière et de l'air, et prennent un plus beau développement.

On peut, par la greffe herbacée, avoir sur un même pied des Reines-Marguerite de plusieurs couleurs. Voici comment cette greffe s'opère. Lorsque les jeunes plants, après avoir été repiqués une première fois, ont atteint 10 centimètres de hauteur, on coupe la tête de tous les pieds destinés à servir de greffe, et on taille la base de ces extrémités de tige en biseau, absolument comme pour la greffe en fente. Cela fait, on entaille les sujets que l'on veut greffer à 4 centimètres du sol et sur le côté, de manière à ce que la fente que l'on fait n'atteigne que jusqu'au tiers de la grosseur de la tige. La greffe étant introduite dans cette fente, on l'y maintient à l'aide d'un jonc ou d'un brin de natte. La greffe, ainsi posée, doit dépasser de 2 centimètres l'extrémité du pied greffé; car, si elle n'était pas plus longue au moment de l'opération, elle se trouverait au bout de quelques jours plus petite, à cause de l'arrêt que la sève éprouve jusqu'au moment de la soudure, et les deux têtes ne seraient jamais de la même hauteur, ce qui produirait un effet désagréable.

Pour faciliter la soudure de la greffe, il est nécessaire de

mettre les plantes sous châssis et à l'ombre pendant une huitaine de jours après l'opération ; après ce temps, on enlève les paillassons et on soulève les châssis. Plus tard, on lève les plantes en motte pour les mettre en place, et ceux qui ne connaissent pas le secret sont très-étonnés de voir une Reine-Marguerite produisant des fleurs de plusieurs couleurs.

ASTRAGALE. Plus de 200 espèces composent ce genre important. Les unes sont herbacées, les autres des sous-arbrisseaux en buisson. Dans quelques unes le pétiole ou la côte des feuilles se durcit et se convertit en épine protectrice. Presque tous les Astragales appartiennent aux pays chauds ; quelques uns ont passé dans les jardins pour leurs fleurs rouges, assez belles, en grappe ou en épi.

Le plus intéressant de tous est l'A. DE MARSEILLE, A. *Massiliensis* (Tragacanthe ou Epine de bouc), auquel on rapporte comme espèces peu différentes ou variées les A. *verus* et *Creticus*. De ses rameaux buissonnants découle au mois de juin, en forme de petites lanières, une sécrétion blanche, demi-transparente, sans odeur et sans saveur marquées ; c'est la gomme adragante, d'une nature bien supérieure encore à la gomme arabique, puisque sous le même volume elle renferme vingt-cinq fois plus de principes gommeux. Elle est employée dans les arts à gommer et à lustrer la soie ; dans la peinture en miniature, à vernir le vélin ; dans la pharmacie, à faire des pilules et des tablettes, et dans la médecine, comme adoucissante, pectorale, anti-hémorrhagique, nourrissante.

L'A. DE PORTUGAL, A. *Baeticus*, mérite aussi une attention particulière. Sa graine, connue sous le nom de *Café français*, est encore le meilleur succédané qu'on ait trouvé pour remplacer le Café. Il est annuel.

L'A. RÉGLISSIER, A. *glycyphyllos*, à racines vivaces et à tiges sous-ligneuses, commun dans les haies de nos prairies, justifie très-bien son nom et ceux de *Fausse Réglisse* ou *Racine douce* par la saveur assez sucrée de ses racines ; on les a employées avec succès contre les dartres, coliques et autres maladies qui exigent l'usage des adoucissants. Les tiges se cultivent en prairies artificielles, et, coupées jeunes, elles donnent un bon fourrage.

ASTRANCE (du grec *aster*, astre). La collerette qui environne ses ombelles à fleurs blanches et forme autour d'elles comme une auréole, rend cette plante très-jolie. La GRANDE ASTRANCE, A. *major* (Otruche noire, Sanicle femelle), croît dans toute sa beauté dans les prairies de la Grande-Chartreuse ; on la cultive dans les jardins. On mêle quelquefois à l'Hellébore sa racine purgative. La PETITE ASTRANCE, A. *minor*, ne

vient naturellement que sur les cimes élevées; elle contraste avec la grande par la délicatesse de son feuillage. Elle a été aussi introduite dans quelques jardins.

ATHAMANTE de Macédoine (du nom d'un roi de Thèbes, fils d'Eole). Dans la recomposition de la famille des Ombellifères, l'une des plus difficiles de toutes, les nouveaux botanistes ont attaché ce nom, qui comprenait plusieurs espèces, à l'ancien Bubon de Macédoine, connu sous les noms vulgaires de *Persil* ou *Ache des rochers*. Originaire de la Grèce et du Levant, il a passé dans nos jardins. Ses racines et ses feuilles sont vulnéraires à l'extérieur, ses graines carminatives et diurétiques, mais inusitées. On met les feuilles dans les vêtements pour les préserver des insectes.

C'est du *Galbanum*, autre espèce de Bubon, que l'on obtient, par une incision faite au collet ou aux rameaux, ce suc concret, très-employé en pharmacie, qui porte le même nom ou celui de *gomme en larmes*. On le regarde surtout comme stimulant et tonique. Les propriétés de cette gomme, beaucoup plus vantées qu'elles ne sont réelles, sont devenues proverbiales.

ATHYRIUM filix foemina (du grec *a thyra*, porte close, de son mode de fructification). (Fougère femelle.) La Fougère femelle est d'un vert plus tendre et a ses folioles plus étroites et moins chargées de fructifications que la Fougère mâle; elle lui ressemble cependant par ses belles feuilles à divisions courbées en arc, nombreuses et partant toutes du collet. Elle croît dans les lieux ombragés et humides, où ses touffes élégantes sont du plus gracieux effet. Sa racine est vermifuge et se donne l'hiver aux cochons; ses feuilles peuvent servir de nourriture et de litière aux troupeaux. On en peut chauffer le four, cuire la brique, le plâtre et la chaux; les cendres, qui sont un bon engrais, servent par leur potasse abondante dans les verreries et les blanchisseries; on emploie leur lessive pour le vernis de la porcelaine de Chine.

ATROPA belladone (du grec *Atropos*, inexorable, nom de la parque qui tranchait le fil). (Morelle furieuse.) Que de noms pour apprendre à se garder de cette dangereuse plante, que l'instinct de l'animal sait éviter, et que la raison de l'homme lui commande de connaître! Sa tige de 1 mètre est velue; ses feuilles larges, ovales et géminées ont une teinte sombre; ses fleurs pendantes et solitaires sont d'un rouge triste; les baies qui leur succèdent sont noires, grosses comme une cerise et douceâtres; elle croît dans les lieux solitaires, humides et substantiels. Toutes ses parties ont une odeur vi-

reuse et une saveur nauséabonde un peu amère ; toutes sont un dangereux poison qui agit comme les substances narcotico-âcres et donne promptement la mort. Même à petites doses, la Belladone cause des vertiges, dérange la circulation, dilate extrêmement les pupilles et provoque plus ou moins longtemps la prostration des forces. Le annales de la médecine citent quatorze enfants d'une part et de l'autre cent cinquante soldats empoisonnés pour avoir mangé de son fruit.

Les plus dangereux poisons peuvent cependant se prêter à l'art et devenir utiles. Des frictions de la pommade de Belladone faites sur l'épigastre calment la coqueluche des enfants ; elle est utile dans les névralgies, la réduction des hernies, le traitement des inflammations aiguës et chroniques de la peau, les affections rhumatismales et les douleurs du cancer. La dilatation qu'elle opère sur la pupille la fait employer avec succès dans l'inflammation des yeux et l'opération de la cataracte. Les médecins allemands l'administrent comme préservatif des fièvres scarlatines, et font respirer sa vapeur dans la phthisie et l'épilepsie. La macération des baies fournit un beau vert aux peintres en miniature.

Une autre plante très-voisine de la Belladone par ses propriétés narcotiques et vénéneuses est l'A. MANDRAGORE, très-célèbre dans l'antiquité par les idées superstitieuses qu'on y attachait de porter bonheur ; c'était la Circé des anciens, et c'est encore aujourd'hui l'Herbe au magicien. Ses propriétés actives résident surtout dans son énorme racine, grosse comme la Betterave et souvent bifurquée. Les médecins grecs la prescrivaient à leurs malades avant leurs opérations pour engourdir la douleur. On l'emploie maintenant en application sur les tumeurs scrofuleuses.

ATTRAPE-MOUCHE. V. DYONÉE, GOUET.

AUBÉPINE. *Cratægus* (du grec *krataigos*, néflier, bois dur). Ce genre, très-voisin des genres *Pyrus* et *Mespilus*, ne renferme que les Pomacées à graines osseuses et à pomme entière au sommet. Trois espèces surtout sont remarquables :

1° L'AUBÉPINE (Noble-Epine, Epine fleurie), C. *oxyacantha* (du grec *oxys-akanthê*, épine aiguë), bel arbrisseau auquel nous devons nos haies les plus fourrées. Il se couvre en mai de jolies fleurs blanches qui lui ont valu son nom ; les petits fruits rouges qui leur succèdent servent de nourriture aux oiseaux, et on les appelle pour cela *petites pommes du bon Dieu*. Elles annoncent, dit-on, par leur plus ou moins grande abondance, un hiver plus ou moins rigoureux et long.

Le bois dur de l'Aubépine peut servir au tour et au pla-

cage ; on en fait de fortes cannes noueuses auxquelles on donne une couleur marron en les passant dans la chaux. Le fruit, qui a peu de goût, est astringent ; on en retire de l'eau-de-vie par la fermentation. Les fleurs en bouton peuvent se confire au vinaigre comme celles du Câprier. Plusieurs variétés d'Aubépine, rose, écarlate, à fruits jaunes, à feuilles panachées, embellissent les jardins paysagers ; toutes se greffent sur la plus commune.

2° L'Azérolier (Epine d'Espagne), C. *azarolus*, ressemble assez à l'Aubépine, mais il est plus grand, moins épineux, et a des feuilles plus entières. Ce petit arbre de l'Italie et du midi de la France donne de bons fruits aigrelets nommés *pommettes*, que l'on mange frais ou confits au sucre. L'Azérolier vient vite ; on le multiplie de semence et de greffe sur aubépine, néflier ou coignassier.

3° Le Buisson-ardent (Arbre-de-Moïse, petit Corail), C. *pyracantha* (du grec *pyr-akanthé*, épine de feu). Ce buisson rameux, épineux, presque toujours vert, donne des fruits en corymbes serrés et d'un rouge de feu, qui durent fort longtemps et rendent ce charmant arbrisseau très-propre aux palissades et aux massifs des jardins paysagers. Il est indigène et se multiplie de marcottes et de rejetons.

AUBERGINE. V. Morelle.

AUBOUR. V. Cytise.

AULNE. *Alnus glutinosa.* (Verne ou Vergne.) Cet arbre important était connu des anciens ; Virgile le cite ainsi que le Saule comme ami des eaux : *Fluminibus salices, crassisque paludibus alni*. Les sœurs de Phaéton, au dire des poètes, furent changées en Aulnes. Toujours chéri des naïades, il n'est point de ruisseau qu'il ne protége ; sa racine rameuse garantit les bords, soutient le terrain et le préserve des éboulements. On devrait y multiplier le Verne à l'infini ; la chose est très-facile : il vient rapidement de semences, boutures et marcottes. Une branche couchée en terre produit autant de tiges qu'elle avait de bourgeons. On peut l'élever en taillis ou le laisser venir en arbre ; son tronc peut s'élever jusqu'à 20 mètres.

Tout est utile dans le Verne, racine, écorce, bois, feuille, fruit : les feuilles sèches nourrissent les chèvres pendant l'hiver et font un bon fumier ; les fruits donnent une encre bleue ; les gens de la campagne font un grand usage de l'écorce pour teindre, aux jours de deuil, leurs vêtements en noir ; elle remplace très-bien la noix de galle dans la fabrication de l'encre ; on en prend quelquefois en décoction pour gargarismes détersifs et comme fébrifuge. Les ébénistes em-

ploient la racine à leurs ouvrages. Le bois de Verne, qui vient dans l'eau, s'y conserve très-bien; de là l'usage immense que l'on en fait pour pilotis, corps de pompe, perches d'étendage, piquets, sabots, et une foule d'ustensiles pour les besoins journaliers.

AULNÉE. V. INULE.

AURICULAIRE. V. EXIDIA.

AURICULE. V. PRIMEVÈRE.

AURONE. V. ARMOISE.
— FEMELLE. V. SANTOLINE.

AVELINIER. V. NOISETIER.

AVOINE. *Avena*. Les Avoines forment un groupe nombreux dans les Graminées, très-important sous le double rapport de céréales et de plantes fourragères.

On cultive comme céréales trois espèces d'Avoines annuelles : l'A. ORDINAIRE, A. *sativa*; l'A A GRAPPE OU DE HONGRIE, A. *Orientalis*; l'A. A GRUAU, A. *nuda*. L'Avoine ordinaire est la plus répandue; elle se reconnaît à sa panicule étalée en tous sens, à ses épillets à deux fruits et à ses glumelles adhérentes intimement au grain. Plusieurs de ses variétés sont cultivées avec plus ou moins d'avantages; ce sont : 1° L'A. *de Géorgie*, d'une vigueur remarquable, à larges feuilles, grande panicule, chaume très-gros, mais bon pour les animaux; elle est précoce, donne un bon grain, et peut, avant sa récolte, être fauchée une première fois en pré artificiel. 2° L'A. *d'hiver*, semée dans l'Ouest en septembre ou octobre, et devant l'être dans nos provinces au commencement de février; elle mûrit vite, donne avec beaucoup de paille un excellent grain, et convient mieux que toutes aux terres légères. 3° L'A. *noire de Brie*, l'une des meilleures et des plus productives. 4° L'A. *Jeannette*, très-précoce et de bonne qualité, et l'A. *patate* ou *pomme de terre*, très-estimée en Angleterre: elle serait préférable aux autres si dans nos climats elle n'était la plus sujette au charbon.

La deuxième espèce, A. DE HONGRIE, est très-reconnaissable à sa panicule unilatérale et serrée. Elle compense par l'abondance de son grain et sa paille haute et fournie la qualité inférieure du grain. On distingue la noire et la blanche : la première est meilleure, la seconde est plus productive; on la croit généralement plus propre aux montagnes que l'espèce précédente.

L'A. NUE ou AVOINE A GRUAU a de plus petits grains, mais chaque épillet en a quatre ou cinq, et l'absence de la glu-

melle, qui ne leur est point adhérente, la rend semblable à l'Avoine gruée et très-propre à la remplacer.

Toutes les Avoines, excepté celle d'hiver, se sèment en mars et se moissonnent après le Froment; elles sont précieuses non seulement pour leur grain, mais pour leur racine, qui sert à faire du pain dans quelques contrées. On croit que leur chaume a servi autrefois à faire des chalumeaux, puisque Virgile donne à ceux-ci le nom d'*avena*. Leur paille, qui peut en partie remplacer le foin, est préférable à toute autre pour s'y mêler. Leur glume douce et molle, connue sous le nom de *balouffe*, est le lit de plume des pauvres et la couchette des enfants; on en fait des coussinets pour les opérations, des couvertures pour les animaux malades. Mais c'est surtout par son grain que l'Avoine est importante : c'est la meilleure nourriture des chevaux et de la volaille. Ils mangent le grain tel quel, ou réduit en farine. C'est un excellent engrais et le plus usité dans les campagnes. Dans les années de disette, on en fait du pain; les pauvres montagnards n'en ont pas d'autre. La principale nourriture des Bas-Bretons est le gruau d'Avoine, aussi employé en médecine comme émollient, rafraîchissant et légèrement nutritif.

Parmi les Avoines fourragères on signale l'A. JAUNATRE, A. *flavescens*, à panicule courte et dorée, qui donne un fourrage tendre; elle convient mieux aux plaines que le Fromental, et fait comme lui une base des prairies. Les A. MOLLE et LAINEUSE se distinguent aisément à leurs feuilles molles et pubescentes, à leurs nœuds duvetés, et surtout à leurs panicules d'un blanc d'argent nuancé de violet. Quoiqu'elles fournissent un excellent fourrage, elles semblent plutôt appartenir au bord des champs qu'au gazon des prairies.

Une dernière espèce à signaler est l'A. FOLLE ou AVERON, qui croît dans le Midi au milieu des blés. C'est elle que Virgile a parfaitement décrite dans ce vers des *Géorgiques* : *Infelix lolium et steriles dominantur avenæ*. Cette espèce annuelle tient le milieu entre les Avoines fourragères et les Avoines à grain. On peut la cultiver en prairies artificielles, et son grain peut, en temps de disette, suppléer aux Avoines cultivées.

AZALÉE DE L'INDE. *Azalea Indica, Rhododendrum Indicum*. Ces plantes magnifiques figurent au premier rang dans l'ornementation de nos orangeries et de nos salons les plus élégants. On en connaît aujourd'hui plus de 100 variétés distinctes. Des hybridations successives ont confondu de plus les Azalées de l'Inde avec les Rhododendrons, tellement

que nous avons cru devoir, après de Candolle, ranger les premiers parmi les seconds. Si les Azalées doivent figurer à la tête des plantes ornementales, il ne faut pas disconvenir que la culture en est difficile et exige les soins les plus minutieux.

Il faut d'abord choisir une terre qui leur soit convenable. Celle qui leur est le mieux appropriée est un sol sablonneux ; les racines y sont plus saines, la végétation en est plus active, les fleurs sont plus grandes, plus nombreuses et d'un coloris plus pur.

On doit, en second lieu, prendre garde à l'exposition où l'on place les Azalées. Ils doivent être mis au soleil et à l'air libre, et non à l'ombre ; les rameaux sont plus ramassés, le feuillage plus vigoureux, la floraison plus assurée. On a de plus par là l'avantage d'empêcher l'invasion des insectes, qui s'attaquent de préférence à toute plante souffreteuse. L'ennemi spécial des Azalées est le *tigre*, petit insecte du genre des *acarus*, qui s'attache au revers de la feuille et s'y multiplie avec une rapidité effrayante. Pour en débarrasser une plante qui en est attaquée, il faut saupoudrer le dessous des feuilles avec de la fleur de soufre appliquée à sec et par un temps très-chaud. Afin de faire cette opération avec précision et délicatesse, on renverse le pot, et ensuite on le remet doucement en place pour ne pas faire tomber le soufre.

La multiplication des Azalées se fait par bouture et par greffe.

Pour les boutures, on met une plante-mère dans une serre de 10 à 12 degrés, et on active sa végétation. Dès que les jeunes pousses qu'elle émet ont atteint 8 à 10 centimètres, on les coupe et on les place dans des pots séparés contenant une terre sablonneuse, riche en humus. On met les pots sous une cloche qu'on a soin d'essuyer toutes les fois qu'elle est humide et de couvrir toutes les fois que le soleil vient la frapper directement.

On greffe les Azalées en placage ou en fente (V. GREFFE), suivant la disposition des sujets. Quand on greffe à la fente, il faut avoir soin de laisser derrière la greffe une branche ou une feuille destinée à activer la circulation de la sève : cette feuille ou branche est connue sous le nom d'*appelant*. L'époque la plus favorable pour la greffe est dans les mois de février et de mars ; mais on peut aussi, quoique avec moins d'avantages, la faire dans le mois d'octobre. Les greffes une fois faites doivent être mises sous cloche à une température de 15 degrés centigrades. Pour ne pas laisser l'humidité s'introduire, on les tient hermétiquement fermées pendant huit

jours ; au bout de ce temps, on leur donne graduellement de l'air, et, un mois après, la reprise est assurée. Alors on enlève les cloches, on garantit les plantes de l'ardeur du soleil, on les bassine chaque jour au moment de la plus forte chaleur, et ainsi on obtient une belle végétation. Lorsque les greffes sont parfaitement raffermies et bien portantes, on les transporte d'abord dans une autre serre dont la température est moins élevée, et, quand on les a ainsi préparées pendant quelque temps à l'action de l'air extérieur, on les sort, en ayant soin de les mettre d'abord à mi-ombre avant de les exposer au grand air.

AZÉDARACH. V. Mélia.

AZÉROLIER. V. Aubépine.

AZOTE (du grec *a zaôn*, impropre à la vie). Substance gazeuse comme l'air atmosphérique ; c'est même sa portion la plus considérable, puisque sur 100 parties d'air il y en a 79 d'azote. Sans être précisément délétère comme l'acide carbonique (V. Acide carbonique), il est essentiellement inerte et insuffisant à la vie. Sa grande destination dans la nature est de tempérer l'action trop vive de l'oxygène. Des quatre éléments principaux qui se trouvent dans le tissu des plantes, le carbone, l'hydrogène, l'oxygène et l'azote, ce dernier manque le plus souvent ; c'est le contraire dans le règne animal. On a remarqué que les aliments les plus nutritifs sont les plus azotés ; aussi la présence de l'azote est-elle bien constatée dans le grain des céréales et dans les Champignons.

AZURITE. V. Boulette ritro.

B

BAGUENAUDIER. *Colutea arborescens* (du grec *koloutheïs*, mutilé, de ses feuilles échancrées). (Séné vésiculeux. On rencontre souvent le Baguenaudier dans les jardins d'agrément ; il est indigène et s'élève à 3 ou 4 mètres ; son feuillage est joli, et ses petites grappes jaunes durent tout l'été. Il est surtout remarquable par son fruit : ce sont des gousses vésiculeuses qui éclatent avec explosion quand on les presse dans la main. On peut en manger les graines en petits pois ; cependant elles sont légèrement émétiques. Les feuilles sont connues sous le nom de *Séné d'Europe* ; on les associe au véritable Séné. Ces mêmes feuilles fumées font abondamment couler le mucus nasal. Elles teignent en beau jaune la laine traitée par l'alun.

Le Baguenaudier vient aisément de graines ou de rejetons dans une terre franche, légère, à mi-soleil. Outre l'espèce ordinaire, on en cultive quatre autres, l'*Orientalis*, l'*Alepica*, le *media*, le *frutescens*; elles offrent de plus belles fleurs, de plus grosses gousses, mais sont plus délicates.

BALAIS. V. HOUQUE SORGHO.

BALISIER DES INDES. *Canna Indica.* (Canne d'Inde, Safran marron.) Superbe plante des jardins. Elle doit son nom et celui de *Faux Sucrier* à quelques traits de ressemblance avec la Canne à sucre. Sa tige majestueuse de 1 à 2 mètres se couronne d'un gros épi de fleurs rouges d'un grand effet. Les capsules qu'elles surmontent renferment des grains noirs extrêmement durs, dont on peut faire des chapelets, de petites balles pour fusil; elles donnent une belle teinture rouge Ces capsules mûrissent très-bien en France. Le plus bel ornement du Balisier, ce sont ses grandes feuilles, longues de 4 décimètres, larges de 2, parfaitement lisses, ovales et régulièrement veinées. On les emploie dans les Indes à faire de jolis paniers pour envelopper les pâtes de goyave, le chocolat, les gommes ou résines qu'on envoie en Europe.

La culture de cette belle plante est facile : semer la graine sur couche, replanter en mai, arroser beaucoup, on aura des fleurs la première année; relever les racines tuberculeuses et les conduire comme les Dahlias. Les racines sont très-bonnes en cataplasme sur les abcès.

BALLOTE FÉTIDE (Marrube noir.) La Ballote a toutes les propriétés du Marrube blanc (V. MARRUBE BLANC) et peut le remplacer. Elle croît aussi dans les haies, les décombres, et au pied des murs; mais on l'en distingue à ses feuilles d'un vert noirâtre, à ses fleurs purpurines, à son large calice, et surtout à son odeur plus forte et fétide.

BALSAMIER. *Amyris.* Genre nombreux, composé d'arbres tous étrangers, appartenant à la famille de Térébinthacées, très-remarquables par les gommes-résines qu'ils secrètent. La médecine en fait usage aussi bien que la parfumerie, et même quelques unes d'elles portent le nom d'*encens*. Les Balsamiers les plus célèbres sont : 1° Le B. A LA MYRRHE, dont la gomme-résine est regardée avec l'encens comme le parfum par excellence; on la brûlait dans les temples, on l'offrait en présents, on s'en servait pour embaumer les corps. La myrrhe que nous recevons encore d'Arabie ne paraît plus être cette substance si vantée. 2° Le B. DE GILEAD, ville de Judée, qui secrète le fameux baume de la Mecque ou baume de Judée, employé en Arabie comme le cosmétique et le mé-

dicament le plus précieux. 3° Le B. ÉLÉMI, de la Caroline ; on en extrait la gomme élémi, employée comme excitante.

BALSAMINE DES JARDINS. *Balsamina hortensis.* (Jalousie.) Cette jolie plante annuelle est originaire des Indes ; elle se cultive comme la Reine-Marguerite, se sème en même temps et se repique en place ; mais elle demande plus d'eau. Ses grosses touffes, sa tige rougeâtre, en pyramide, et ses fleurs retombant en gros grelots rouges, blancs, roses, purpurins, bigarrés ou jaspés, simples ou doubles, durent depuis la fin de juin jusqu'aux premières gelées. Ses capsules oblongues et renflées sont douées d'une élasticité remarquable et se crispent brusquement sous le doigt qui les presse. C'est toujours sur les pieds à fleurs doubles qu'il faut prendre la graine.

En France, la Balsamine n'est qu'une plante d'agrément ; mais les Japonais emploient son suc pour teindre leurs ongles en jaune, et les Tartares mêlent sa poudre à l'alun et à la fiente d'oie pour se colorer les ongles et le tour des yeux.

BALSAMINE JAUNE. V. IMPATIENTE.

BALSAMITE. *Balsamita major.* (Grand Baume, Menthe-coq, Tanaisie des jardins.) Tous ces noms indiquent assez la bonne odeur de la Balsamite. Elle forme dans les jardins pharmaceutiques de larges touffes blanches d'où partent en juin des tiges de 5 à 6 décimètres, terminées par un corymbe de fleurs jaunes, semblables à celles de la Tanaisie, mais plus petites. Il lui faut une terre franche et une exposition chaude. Elle croît naturellement dans le midi de la France.

La Balsamite est stimulante et anti-spasmodique ; elle entre dans la composition des vins aromatiques ; ses propriétés la rapprochent beaucoup de la Tanaisie.

BAMBOU. *Bambusa arundinaria.* (Canne bamboche, Roseau des Indes.) Les nombreuses espèces de Bambous, toutes étrangères et très-communes dans les Indes et la Chine, appartiennent à la famille des Graminées et se rapprochent assez de notre Canne à roseau, sauf la différence de leurs étamines au nombre de 6, et surtout leurs dimensions beaucoup plus considérable. La plupart des espèces sont vraiment ligneuses et même si dures qu'elles font jaillir des étincelles comme le silex quand on les frappe avec la hache, et qu'elles servent de briquet aux habitants du pays : quand ils veulent du feu, ils en frottent deux morceaux l'un contre l'autre, et il s'y développe une telle chaleur, que, sans prendre feu, ils enflamment une feuille sèche qu'on place sur eux. Les tiges acquièrent quelquefois 5 décimètres de grosseur, et elles s'élèvent jusqu'à 27 mètres ; du reste, elles sont la plupart du

temps fistuleuses et marquées de nœuds d'espace en espace comme notre Roseau.

Les Bambous montrent bien tout le parti que l'industrie humaine peut retirer du règne végétal. La tige du Bambou d'Amérique, B. A LARGES FEUILLES, donne une eau claire, très-agréable à boire. Des nœuds de leurs Bambous les Indiens et les Chinois savent extraire un sucre brut qui, par la fermentation, leur donne une liqueur alcoolique ; ils confisent au vinaigre leurs racines, leurs jeunes tiges et leurs bourgeons, et en font, sous le nom d'*achar*, un mets anti-scorbutique et recherché. Les feuilles servent à envelopper les boîtes de thé qui nous viennent de Chine ; les fibres qui forment leurs gaînes se convertissent en câbles, voiles de navires et mèches pour lampes ; de la seconde écorce et de la substance ligneuse que l'on fait rouir, macérer dans la chaux, bouillir longtemps et réduire en poudre, on obtient le papier de Bambou ou papier de Chine, presque aussi bon et aussi beau que le nôtre.

Les tiges servent aussi à une foule d'usages ; on en fait des maison en entier : les murs, les portes, les tables, les chaises et les lits y sont en Bambous ; on en prépare de fortes cloisons. Les cannes de Bambous sont le terrible instrument de la bastonnade des Chinois ; on en fait des bois de lances, des flèches, des piques ou zagaies, des échelles, des brancards de charrettes et de palanquins. Ces mêmes tiges, percées ou coupées près des nœuds, leur servent de vases pour les liquides, de mesures pour les grains, d'instruments à vent, de conduits pour les eaux. Des éclats de la tige ils se font des plumes à écrire, de petites lanières très-commodes pour boîtes, corbeilles, sacs à graines, nattes et tapis. Enfin il est difficile de décider ce qu'il faut admirer davantage, ou de l'industrie de l'Indien, ou de la docilité de ses Bambous à se prêter à tous ses besoins.

BANANIER. *Musa.* Ce genre étranger est l'un des dons les plus précieux qu'ait fait la Providence aux habitants de toutes les régions intertropicales ; il mérite aussi, comme colosse ou géant des plantes herbacées, de fixer l'attention.

Les Bananiers sont le type de la famille des Musacées, voisine des Cannées. Leurs fleurs très-nombreuses se trouvent groupées autour d'un *régime*, espèce de pignon terminal, et protégées chacune par une spathe membraneuse ; leur périanthe est à deux lèvres irrégulières ; elles ont 6 étamines et 1 style unique. Le fruit, connu sous le nom de *banane*, est une baie un peu triangulaire, arquée, de 12 à 15 centimètres de long, surmontée de la fleur. Cette baie

jaunâtre ou noirâtre est toute remplie d'une pulpe sucrée dont le goût ressemble à celui d'une poire qui commence à mollir. Elle offre rarement des semences à l'intérieur, parce que la longue culture qu'on fait des Bananiers et leur constance à se reproduire par rejetons ont augmenté la pulpe aux dépens du véritable fruit.

La tige et le feuillage des Bananiers en donnent encore une idée plus avantageuse : cette tige, tout herbacée qu'elle est, et seulement formée par les pétioles des feuilles s'engaînant les unes dans les autres, est de 3 à 4 mètres. Le limbe de celles-ci montre toute la fécondité d'un sol humide sous un soleil brûlant ; il est quelquefois long de 2 mètres et large de 5 décimètres. Les feuilles, au nombre de 8 à 12, couronnent la tige et protégent les régimes, qui sont au nombre de 3 ou 4, donnant chacun près de 50 fruits. On a calculé qu'un seul Bananier pourrait ainsi nourrir une famille de nègres pendant un mois. La tige périt après avoir donné son fruit ; mais les nombreux rejetons qui la remplacent et s'élèvent successivement étalent à leur tour la même fécondité.

L'usage immense que les nègres et les colons font des bananes est une preuve de leur excellente qualité comme alimentaires. On les mange crues ou cuites, et cela sous la cendre, au four ou avec la viande. Les jeunes feuilles aussi peuvent être alimentaires. Quand elles ont acquis tout leur développement, on en fait des nappes, des serviettes, des parapluies, des couvertures de cabanes. Des fibres de leurs pétioles engaînants on obtient une filasse qui sert pour toiles, cordages, excellentes mèches de chandelles ; les tiges fraîches sont un très-bon fourrage ; on peut même, en les faisant sécher et les pulvérisant, en obtenir de la farine dont on fait du pain.

Deux espèces de Bananiers se prêtent à ces différents usages. La plus importante est le B. A GROS FRUITS, *Musa paradisiana* (Plantain en arbre, Pommier-du-paradis, Figuier-d'Adam). Il doit ses dénominations vulgaires et son nom spécifique à l'idée, qu'inspire naturellement sa beauté, que le paradis terrestre devait en être plein. Son nom générique *Musa* semble être une traduction du mot *mauz* que lui donnent les Arabes. La deuxième espèce est le B. A PETITS FRUITS (Bacove ou Figue banane). Ses fruits, plus petits, mais plus délicats et plus sucrés, se mangent plutôt comme friandise que comme aliment habituel. Les botanistes le désignent sous le nom de M. *sapientium*, parce qu'on a cru que c'était sous son ombrage que les gymnosophistes ou sages de l'Inde trouvaient, pendant leur vie contemplative, *le vivre et le couvert*.

Ces plantes magnifiques, et quelques autres du même genre, peuvent, avec de grands soins, réussir dans nos serres chaudes, y acquérir une partie de leur développement et même leurs fruits peuvent y mûrir ; mais elles demandent une chaleur et une humidité constantes. Il leur faut en outre d'énormes caisses enfoncées dans la tannée.

BAOBAB. V. ADANSONIA.

BARBARÉE COMMUNE. *Barbarea vulgaris*. (Herbe de Sainte-Barbe, Cresson de terre.) On cultive dans les jardins sa variété double, sous le nom de *Julienne jaune* : tout terrain et toute exposition lui conviennent ; on la multiplie par boutures en été et par éclats en automne. La Barbarée commune abonde dans les vignes et sur les coteaux humides. Au printemps, on mange ses feuilles en salade ; elles ont le goût et les propriétés anti-scorbutiques du Cresson des fontaines. On les emploie aussi comme vulnéraire sous le nom d'*Herbe au charpentier*. Elles servent à teindre en jaune.

BARBE-DE-BOUC. V. SALSIFIS, SPIRÉE.

— **DE-CAPUCIN**. V. CHICORÉE, NIGELLE DE DAMAS, USNÉE, CORNICULAIRE.

— **DE-CHÈVRE** (Champignon). V. CLAVAIRE, HYDNE.

BARBEAU. V. CENTAURÉE BLUET, NIGELLE DE DAMAS.

BARBON PIED-DE-POULE. *Andropogon ischæmum*. Cette jolie Graminée des terrains arides et du bord des chemins n'y fleurit qu'un peu tard. Sa panicule rougeâtre et soyeuse est remarquable par les espèces de doigts nombreux qui lui ont valu son nom français. On la désigne encore sous ceux de *Brossière, Chiendent à vergettes*, à cause des brosses que l'on fait de ses racines minces, raides et rudes.

BARDANE. *Lappa* (du grec *labôn*, prenant, accrochant, sans doute à cause de ses fruits ou plutôt de leurs involucres, dont les écailles, terminées en hameçon, se prennent aux habits, s'accrochent aux toisons, et quelquefois se mêlent aux cheveux de telle façon qu'on a peine à s'en débarrasser). (Grippe, Herbe aux teigneux.) La Bardane croît dans les décombres et près des murs de presque toutes les maisons isolées. Il est peu de plantes dont les feuilles radicales soient si larges ; ce sont elles qui lui ont valu le nom d'*Oreille de geant*. Celle qui croît dans les bois offre des capitules beaucoup plus gros.

On fait un grand usage en médecine humaine et vétérinaire des feuilles et surtout des racines de la Bardane, moins comme toniques, quoique amères, que comme dépuratives et diurétiques ; on les emploie en décoction dans les maladies

de la peau, dans les affections goutteuses et rhumatismales; le suc des feuilles, associé à l'huile, fait un très-bon liniment pour déterger les ulcères de mauvaise nature. En Angleterre, les graines sont employées comme diurétiques; en Ecosse, on mange la racine, les feuilles et les jeunes pousses.

BARILLE. V. SOUDE.

BARKAUSIE (de Berkausen, botaniste allemand). Trois espèces de Barkausies sont assez remarquables : la B. FÉTIDE, par son odeur d'amande amère et de castoreum; la B. A FEUILLES DE PISSENLIT, par le gros corymbe à fleurs jaunes qui couronne sa longue tige, et la B. ou CRÉPIDE ROUGE, par ses grandes fleurs d'un rose tendre. La première croît au bord des chemins arides et fleurit assez tard; la seconde, très-précoce, vient dans les prairies, et la troisième, originaire d'Italie, est cultivée dans les jardins en bordure ou massif; elle est annuelle. On sème sur place au printemps ou en été; tout terrain et toute exposition, le nord excepté, lui conviennent.

BASILIC. *Ocymum* (du grec *basilikos*, royal, et *okys*, prompt à croître). (Herbe-royale.) On compte 27 espèces ou variétés de Basilics, toutes étrangères; 4 ou 5 seulement sont cultivées dans les jardins. La plus commune est le B. ORDINAIRE, à tige de 3 ou 4 décimètres, à feuilles assez grandes et d'un beau vert. La plus jolie à mettre en pot sur les fenêtres ou les cheminées est le B. NAIN, à tige basse, touffue, et à feuilles mignonnes, vertes ou violettes. Ces deux variétés, originaires des Indes, sont annuelles. On les sème sur couche au mois de mars pour les replanter en pot ou en pleine terre au midi. Si l'on veut en jouir plus longtemps, on les tond en boule au moment de la floraison.

Tout le mérite du Basilic n'est pas seulement dans son agréable odeur; ses feuilles et ses tiges servent de condiment aux apprêts et fournissent une essence aux parfumeurs. Prises en infusion, elles sont toniques, stimulantes et carminatives. Dans l'Inde, on en fait couler le suc dans l'oreille pour en guérir les inflammations. Les semences sont regardées comme rafraîchissantes et calmantes.

BASSINET. V. RENONCULE ACRE, BULBEUSE ET RAMPANTE.

BATON-DE-JACOB. V. CAMPANULE RAIPONCE.

— **DE-SAINT-JACQUES**. V. ASPHODÈLE JAUNE.

— **DE-SAINT-JEAN**. V. RENOUÉE D'ORIENT.

— **D'OR**. V. GIROFLÉE.

— **ROYAL**. V. ASPHODÈLE RAMEUX.

BAUME DU PÉROU. V. MÉLILOT BLEU.

BAUDRIER-DE-NEPTUNE. V. VARECH.

BEC-DE-GRUE, — DE-HÉRON, — DE-CIGOGNE. *Geranium, Erodium, Pelargonium.* Ces trois derniers noms sont ceux des trois genres qui partagent ce groupe nombreux, dont le fruit rappelle si bien l'idée de ces oiseaux *au long bec emmanché d'un long cou.* Sans rappeler ici le mode singulier de la dissémination de leurs graines (V. t. II, p. 17), il suffira de dire que les Becs-de-grue proprement dits appartiennent à nos prairies, nos bois et nos montagnes; qu'à part l'E. *cicutarium,* tous les *Erodium* ou Becs-de-héron sont du midi de la France, et les *Pelargonium* ou Becs-de-cigogne, de l'Afrique et du Cap.

Tous nos *Geranium* ont des fleurs rouges, roses, blanches, bleües ou violacées; leurs pétales tombent très-vite, mais leurs fleurs se succèdent et durent longtemps. Le plus beau de tous, par son vif éclat et la grandeur de ses pétales, est le G. *sanguineum,* qui croît dans les lieux arides; il a été introduit dans les jardins. Le *Robertianum* a des feuilles élégantes et une tige presque aussi rouge que ses fleurs; c'est le plus commun de tous et le plus utile; on l'emploie, sous les noms de *Robertin, Herbe à Robert, Herbe à l'esquinancie,* dans les affections de la gorge comme astringent. On dit que son suc repousse les punaises. Ses feuilles teignent en jaune.

A la section des *Erodium* appartient l'E. *cicutarium,* très-commun au pied des murs et sur les coteaux arides, agréable surtout parce que c'est l'une des premières fleurs qui vient saluer le printemps. Quelques empiriques le conseillent en décoction comme dépuratif.

L'E. *moschatum,* remarquable par son odeur de musc, se prend en infusion théiforme comme anti-spasmodique, astringent et diaphorétique. Il croît dans le Midi.

Les *Pelargonium* ou *Geranium* étrangers l'emportent sur tous les autres; ils forment un groupe d'environ 200 espèces primitives, que la culture a augmenté du double ou du triple par des variétés hybrides, à fleurs plus ou moins grandes, très-diverses de forme, de couleur et d'éclat. A part quelques espèces à racines tuberculeuses et à tige herbacée, tous ces beaux *Geranium* sont des sous-arbrisseaux à bois très-tendre, se multipliant aisément de bouture; mais leur culture exige des soins : il leur faut une serre tempérée dont la chaleur ne soit pas au dessus de 10 degrés ni au dessous de 4; ils demandent de l'air et de la lumière pour entretenir leur végétation continuelle; les arrosements doivent être calculés sur le besoin de la plante et de l'atmosphère; il faut enlever fré-

quemment les feuilles qui se fanent et les moisissures; avec ces précautions, les amateurs ont des fleurs presque toute l'année, et forment de magnifiques collections de tableaux à part, comme les Dahlias, les Œillets, les Tulipes, etc., qu'on cultive d'une manière spéciale. Ce n'est que par semis qu'on a pu obtenir les belles variétés de *Pelargonium*. Ils doivent être faits sous châssis en terre humide et légère. Les boutures viennent vite et se font de juillet en septembre; elles ont pour but de renouveler tous les trois ou quatre ans les pieds qui, en vieillissant, donnent moins de fleurs. On les garde en serre jusqu'après leur floraison; alors on les met en plein air, on les change de pot, on les taille, on les arrondit, et on les rentre à la mi-septembre. Cette culture est la même pour tous les *Pelargonium*; nous n'en désignons aucun, parce que tous seraient dignes d'être cités et méritent également les soins de l'amateur.

BECCABUNGA. V. VÉRONIQUE.

BEDEGAR. V. ROSE CANINE.

BEHEN. V. SILÈNE BALLONNÉ.

BELLADONE. V. AMARYLLIS, ATROPA.

BELLE-DE-JOUR. V. LISERON.

BELLE-DE-NUIT. *Nyctago* (du grec *nycta agôn*, amenant la nuit). « Il est certaines fleurs qui semblent conserver leurs parfums pour la nuit, comme le rossignol réserve ses plus beaux chants pour l'heure des étoiles. La Belle-de-nuit est de ce nombre; elle s'ouvre quand la chaleur du jour s'affaiblit et permet de descendre au parterre; elle dure encore le matin quand la nature s'éveille et que la rosée vient rafraîchir la terre; elle reçoit les premiers rayons du soleil et livre aux brises de la nuit ses émanations embaumées. Chaque soir ce sont des fleurs nouvelles que le jour ni de tumultueux insectes n'ont pas encore flétries. Les sphinx aux brillantes couleurs, au corsage annelé de rose et de noir, viennent seuls plonger leur trompe dans ces calices mellifères, et, suspendus dans l'air, ils ne touchent même pas le vase qui contient leur nectar. Toutes les couleurs se peignent dans ces riches corolles; les plus brillantes panachures s'y détachent, s'y séparent ou s'y fondent en nuances tendres ou foncées, que la main de l'homme peut encore changer à son gré (1). »

Les Belles-de-nuit doivent être semées vers le milieu d'avril dans une bonne terre substantielle. Il est mieux de les semer

(1) Extrait de *la Belgique horticole*, 2e année, 8e livraison.

en place que de les repiquer, parce qu'elles souffrent toujours beaucoup de la transplantation. Dans les grands jardins paysagers, on obtient les effets les plus harmonieux en les disposant en trois lignes concentriques offrant chacune une couleur différente. On laisse entre chaque ligne une planche de gazon, et au milieu un espace gazonné assez grand pour qu'il ne paraisse pas étranglé par une triple ceinture.

On cultive surtout deux espèces de Belles-de-nuit, le N. *Jalapa* et le N. *longiflora*. Ces deux espèces s'hybrident très-facilement et donnent naissance à une multitude de variétés qui ont les brillantes couleurs de la première et la délicieuse odeur de la seconde. Communément on les laisse périr aux gelées; mais lorsqu'on a des variétés qu'on tient à ne pas perdre, on peut les conserver en enlevant avant l'hiver leurs grosses racines fusiformes, qu'on traite comme celles des Dahlias.

La graine des Belles-de-nuit renferme de l'amidon, propre à la nourriture de l'homme et des animaux. Les racines sont purgatives, mais beaucoup moins que celles d'une autre plante également originaire du Mexique, et qui porte le nom de *Jalap*, de *Xalapa*, sa patrie. C'est le *Convolvulus Jalapa* ou vrai Jalap, purgatif très-employé pour son action énergique et son modique prix. (V. LISERON.)

BELLE-D'ONZE-HEURES. V. ORNITHOGALE EN OMBELLE.

BENJOIN. V. LAURIER.

BENOITE VULGAIRE. *Geum urbanum* (du grec *gé*, terre). (Herbe-bénite.) La Benoîte ou Plante-bénie doit à sa racine les propriétés qui l'ont rendue célèbre. Elle est grosse comme une plume et émet un grand nombre de fibrilles, brunes en dehors, rougeâtres en dedans, d'une odeur de girofle quand elle est fraîche et d'une saveur aromatique un peu amère. Elle est employée avec succès comme astringente et tonique dans les diarrhées, les catarrhes chroniques et les fièvres intermittentes. Elle est connue dans les pharmacies sous le nom de *Caryophyllata officinalis*, pour son odeur de girofle.

La B. VULGAIRE croît sur le bord des chemins et n'a rien de remarquable dans sa fleur ; la B. DES MONTAGNES, d'un beau jaune, est plus grande du double ; la B. DES RUISSEAUX est tout à fait gracieuse par sa couleur et son inclination sur son pédoncule. Toutes ont les mêmes propriétés.

BERCE. *Heracleum sphondylium* (du grec *Héracles*, Hercule). (Fausse Branc-ursine, Acanthe d'Allemagne, Panais sauvage.) La haute stature et la forte tige de cette imposante

Ombellifère lui ont valu son nom grec; elle doit ceux de *Branc-ursine sauvage* et de *Fausse Acanthe* à la ressemblance de ses feuilles avec celles qu'imite l'architecture. C'est une fort belle plante des prés, mais ses grosses tiges donnent un mauvais foin. On en mange les jeunes pousses comme les Asperges; l'intérieur de la tige donne par dessication une fécule sucrée qu'on utilise en Sibérie. Les Polonais font avec ses feuilles et ses graines une espèce de bière ; ses racines écrasées ont été employées pour dissoudre les callosités de la peau; enfin toute la plante est excellente pour les lapins et donne à leur chair un goût très-agréable.

BERGAMOTTE. V. Citronnier.

BERGÈRE. V. Pervenche.

BERLE. *Sium sisarum.* (Chervis, Chirouis, Girolle.) Le Chervis est une plante potagère; on le cultive, comme la Scorsonère, pour sa racine charnue, très-sucrée et de facile digestion. Ses graines, comme celles de la plupart des Ombellifères, sont carminatives et sudorifiques, mais peu employées. Il est vivace et indigène. On peut le multiplier par éclats, mais les racines du semis de l'année sont plus tendres et meilleures; il faut le faire en mars ou septembre, en terre douce, fraîche et profonde, ensuite sarcler et arroser souvent. Les racines se mangent dès le mois de novembre et tout l'hiver.

Celles de la Berle a feuilles étroites, S. *angustifolium* (Persil des marais), sont vénéneuses, et ses feuilles diurétiques, apéritives et anti-scorbutiques, inusitées. Le S. *latifolium* (Ache d'eau) a les mêmes propriétés.

BÉTEL. V. Poivrier.

BÉTOINE. *Betonica officinalis* (du celte *beutonic*, bon pour la tête). La Bétoine, très-commune dans les pays de plaines et dans les bois, y fait un joli effet par ses épis d'un rouge vif. Les feuilles et les fleurs ont été vantées comme stimulantes et leur poudre comme sternutatoire. La racine est purgative; on conseille de fumer la plante pour augmenter la salivation; mais en général elle a beaucoup perdu de la renommée dont elle a joui chez les anciens. Elle donne aux laines traitées avec le bismuth une couleur brune, belle et solide.

BETTE. *Beta.* Originaire du Portugal ou Bétique, la Bette lui doit probablement son nom. On en cultive deux espèces, l'une pour ses feuilles, l'autre pour sa racine. La première est la Carde poirée, B. *hortensis* (Bette, Blette, Réparée), dont on mange la côte large de 5 à 10 centimètres ; le reste

de la feuille se prépare comme les Epinards et sert à adoucir l'Oseille. Les bestiaux sont également avides de la tige et de la racine, dont on retire du sucre. La Carde poirée à côte blanche est celle qu'on cultive le plus ; les variétés à côte rouge, jaune et rose sont plus remarquables peut-être, mais moins bonnes. La Bette se sème tous les deux ans et doit être repiquée à 4 ou 5 décimètres, en mars pour en jouir l'hiver, et en juillet pour le printemps suivant. Il faut la couvrir de litière dans les grands froids. Les feuilles de la Carde poirée sont émollientes et laxatives; on s'en sert beaucoup pour panser les vésicatoires et les exutoires.

La deuxième, cultivée pour sa racine et d'une réputation européenne, est la BETTERAVE, B. *rapacea*, renommée depuis un demi-siècle par le sucre qu'on en retire. A l'époque du blocus continental, la France se trouvant privée du sucre des îles, la douceur de la racine de Betterave fit présumer qu'elle en devait contenir ; bientôt des champs immenses se couvrirent de cette plante utile, des raffineries s'établirent de toute part, et après quelques années la France dut à son industrie un sucre indigène plus doux et plus blanc que celui des colonies.

Cette heureuse découverte fut bientôt après suivie d'une autre non moins importante : on donna aux troupeaux et aux vaches laitières la racine des Betteraves ainsi que leurs feuilles. Les engrais furent plus rapides, le lait plus abondant, la crème plus épaisse, et partout on cultiva la Betterave comme plante fourragère sous le nom de *Disette*.

Toutes les variétés de Betterave sont plus ou moins bonnes pour ce qu'on vient de dire, mais celles qu'on emploie le plus pour le sucre sont : la blanche pure la blanche à collet rose et la jaune à chair blanche. On cultive comme fourragères la Betterave champêtre ou Disette, la Betterave sur terre et la jaune ordinaire. Les meilleures pour la table sont : la petite rouge et la petite jaune de Castelnaudary, à chair très-ferme ; la rouge et la jaune ronde, très-précoces. L'une des plus remarquables par sa grosseur et sa singularité à sortir de terre aux trois quarts est la grosse rouge sur terre, qui en certains endroits pèse 8 à 12 kilog.

Toutes les Betteraves se cultivent de même ; elles veulent une terre douce, profonde et fumée d'avance. Après avoir miné, on sème en raies, en laissant un espace de 5-6 décimètres entre chaque plante. On met deux ou trois graines à chaque place, afin d'être plus sûr d'en avoir au moins une. Néanmoins, il faut toujours en semer à part dans un carré de jardin, afin de pouvoir remplacer celles qui viendraient à

manquer. En les repiquant, il faut prendre garde que le pivot de la racine soit enfoncé bien droit. Lorsque les plantes semées à la raie sont toutes sorties et assez fortes pour n'avoir plus rien à craindre, on a soin de n'en laisser qu'une à chaque place, et on arrache tout l'excédant. Quand à la fin de l'été les racines ont acquis tout leur développement, on peut successivement récolter les feuilles du bas, en laissant au centre un bouquet bien fourni; d'octobre en novembre, on arrache les racines, dont on retranche les feuilles au niveau du collet, et, après les avoir fait un peu sécher, on les arrange à la cave ou dans une fosse en terre bien saine, garnie et recouverte de paille longue et de terre en dos d'âne pour les garantir de l'humidité et de la gelée ; on les en retire au fur et à mesure du besoin pour la nourriture de l'homme et des animaux. La Betterave se mange cuite, en sauce ou en salade ; elle entre dans les confitures de vin cuit ; on en fait des rondelles pour orner les plats ; on se sert de son suc pour colorer les crêmes. Les jeunes pousses que la racine donne à la cave font une bonne salade. Les feuilles sont laxatives et émollientes. Quant à la manière de faire le sucre de Betterave, voyez CANNE A SUCRE.

BIDENT. *Bidens tripartita* (ainsi nommé des dents du fruit et des segments de la corolle). (Eupatoire ou Chanvre aquatique.) Il croît dans les fossés ; ses fleurs, qui viennent en juillet, couronnent sa tige rameuse. Toute la plante est propre à faire saliver. Les paysans suédois l'emploient pour teindre en jaune-aurore.

BIÈRE. V. HOUBLON.

BIEZ. V. BOULEAU.

BIGARADIER. V. CITRONNIER.

BIGARREAUTIER. V. CERISIER.

BIGNONIER (du nom du naturaliste à qui nous le devons). Ce genre nombreux, qui a donné son nom à sa famille, se compose d'environ 100 espèces, dont les deux plus remarquables sont le B. *radicans*, plus connu sous le nom de *Jasmin de Virginie*, et le B. *catalpa*.

Le premier, qui nous vient de l'Amérique septentrionale, est un bel arbrisseau sarmenteux qui sert à tapisser les murs, décorer les portiques et ombrager les berceaux. Ses branches longues et flexibles comme les Lianes de l'Amérique, qui sont de la même famille, enfoncent leurs crampons ou racines aériennes dans tous les corps qu'elles rencontrent pour s'y attacher. Leurs belles fleurs rouges, tubuleuses, retombent en grappes pendantes au bout de leurs longs rameaux

et durent fort longtemps. Cette plante se multiplie d'éclats et de marcottes, plus difficilement de graines et de boutures : elle veut une terre franche, légère et fraîche.

Le B. CATALPA, originaire de la Caroline, s'élève majestueusement en forme pyramidale à la hauteur de 10 mètres ; ses larges feuilles peu touffues, ses grandes fleurs en girandoles blanches, tachées de pourpre et de jaune, et l'époque de leur floraison, en juillet et en août, le font rechercher partout comme arbre d'agrément. Le Catalpa a besoin d'être isolé pour produire de l'effet et parvenir à tout son développement. Il se multiplie de boutures, rejetons ou semis en avril. Il veut une terre franche et légère, à mi-soleil. Les ébénistes emploient à de jolis ouvrages son bois léger et d'un gris blanc, lustré quand il est poli ; ses fleurs sont vantées contre l'asthme humide.

BIPINNELLE. V. PIMPRENELLE.

BISAILLE. V. POIS DES CHAMPS.

BISTORTE. V. RENOUÉE.

BLANCHETTE. V. MACHE.

BLANCHIMENT DES FRUITS. Quand on veut conserver certains fruits dans de l'eau-de-vie, on est obligé de leur faire subir préalablement une opération importante, qu'on nomme le *blanchiment*. Voici comment elle se pratique. Aussitôt après avoir cueilli les fruits, et sans leur donner le temps de se faner ni de se ramollir, on les essuie avec un linge pour en enlever la poussière, ou bien on les frotte avec une brosse douce s'ils sont recouverts de duvet, en prenant garde, dans l'un comme dans l'autre cas, de les endommager. A mesure qu'on les a essuyés, on les pique avec une aiguille jusqu'au cœur en plusieurs endroits, tant pour empêcher que la peau ne crève que pour les rendre plus promptement pénétrables au liquide, et on les jette à mesure dans un grand baquet d'eau de puits très-froide.

Quand cette première opération est terminée, on retire les fruits du baquet avec une écumoire pour les mettre tous ensemble dans un chaudron d'eau bouillante, assez grand pour qu'ils puissent tremper également et recevoir à peu près le même degré de chaleur. On les y laisse frémir jusqu'à ce qu'ils tombent d'eux-mêmes au fond de l'eau ; alors on couvre le chaudron, et on étouffe le feu petit à petit, sans cependant l'éteindre entièrement : c'est ce qu'on nomme le premier coup de feu.

Après avoir laissé les choses dans cet état pendant quelques heures, on donne le second coup de feu en raniman-

graduellement celui-ci, jusqu'à ce que les fruits reviennent sur l'eau. A mesure qu'ils paraissent à la surface, on les enlève avec l'écumoire, et on les jette aussitôt dans l'eau froide.

Il importe de faire vivement ces diverses opérations, afin que les fruits soient saisis par les divers changements de température qu'on leur fait subir. Il faut aussi qu'ils trempent entièrement dans l'eau; autrement les parties exposées à l'air deviendraient noires. Le blanchiment enlève aux fruits, du moins en grande partie, le principe acerbe, âcre ou trop aromatique contenu dans la plupart d'entre eux, supplée au degré de maturité qui leur manque, et concourt à conserver leur forme et leur couleur. Du reste, comme on doit les cueillir tandis qu'ils ne sont encore qu'incomplètement mûrs, si on les jetait dans l'eau-de-vie avant de les blanchir, ils ne s'en imprègneraient qu'imparfaitement, parce qu'ils seraient trop durs.

BLATTAIRE. V. Molène.

BLÉ. V. Froment, Seigle.

— de Turquie. V. Maïs.

— noir, rouge, sarrasin. V. Renouée sarrasin.

BLECHNON spicant (du grec *blêma*, contusion). Cette Fougère des hautes montagnes est très-remarquable par la nature de ses feuilles de deux formes différentes très-prononcées : les unes à segments étroits, noirâtres et fructifères ; les autres belles, gracieuses, d'un joli vert, mais stériles. Toute la plante sert en certains pays à la fabrication de la bière. On lui attribue des propriétés vulnéraires, comme son nom l'indique.

BLETTE. V. Bette carde poirée.

BLITE a fleurs en tête. *Blitum capitatum*. (Arroche ou Epinard-fraise.) Le Blite est indigène ; on le cultive dans quelques jardins pour ses feuilles émollientes, que l'on mange en salade et que l'on confit au vinaigre. Les petites fraises qu'il donne, bien inférieures à celles des bois, s'accommodent au sucre ; on les emploie pour colorer les vins. Le Blite se ressème de lui-même et vient en tout terrain.

Le Blite ambroisie, *Blitum ambrosioides* (Ansérine odorante, Ambroisie, Thé du Mexique), faisait autrefois partie du genre *Chenopodium*. Il est remarquable par le parfum suave qu'il exhale longtemps même après avoir été desséché. On le prend en guise de Thé dans le Mexique, et même en France, où on le cultive facilement dans les jardins. On l'a

employé avec succès dans les maladies nerveuses ; on l'administre aussi comme stomachique.

BLUET. V. CENTAURÉE.

BOIS. Le bois proprement dit est l'ensemble de tout le tissu situé entre l'écorce et la moelle ou le canal médullaire d'un arbre exogène. Dans les arbres dicotylédonés, il est formé de couches successives et concentriques de tissu ligneux, superposées annuellement les unes au dessus des autres par l'épaississement de la sève, qui redescend entre l'écorce et la couche de bois de l'année précédente. On peut donc compter les années d'un arbre d'après le nombre des anneaux qui environnent la moelle ; ils ne sont bien sensibles que dans les arbres dont la végétation, suspendue pendant l'hiver, laisse à la couche précédente le temps de se bien affermir. Ces anneaux sont plus ou moins épais, selon la vigueur de l'arbre et la force de sa végétation pendant les années où ils furent formés ; ils ne peuvent être uniformes, parce que le côté où s'est trouvée une grosse branche ou une forte racine, ayant attiré plus de sève, doit avoir par conséquent plus d'épaisseur.

Le bois, considéré sous un point de vue plus général, est cette partie des plus grands végétaux qui, par le durcissement et la texture plus serrée des fibres, a acquis plus de résistance et une rigidité considérable. Ce sont elles qui le rendent propre à cette foule immense d'usages auxquels nous l'appliquons tous les jours : constructions, charpentes, menuiserie, instruments aratoires, etc., etc., il serait impossible de les énumérer ici ; mais on peut étudier à l'article de chaque arbre l'emploi que l'on en fait dans les arts.

Deux propriétés conviennent encore, mais plus ou moins, à tous les bois. La première, décrite au mot CARBONE, est de servir à la combustion. La seconde est de donner, par la distillation, une des meilleures espèces d'acide acétique, le vinaigre de bois. En soumettant à la chaleur les différentes espèces de bois, surtout celles qui contiennent le plus de tannin, comme le Chêne, on en sépare les principes gazeux, et surtout l'oxygène, l'hydrogène et une certaine quantité de carbone qui, se combinant d'une autre manière, donnent un liquide incolore, doué de cette acidité que l'on connaît au vinaigre. Tout le monde sait les différents usages auxquels on l'emploie ; il est beaucoup plus fort que le vinaigre de vin, et pour cette raison plus ou moins estimé.

BOIS-BÉNIT. V. BUIS.

— BLANC. V. PEUPLIER.

— DE PERPIGNAN. V. MICOCOULIER.

BOIS DE SAINTE-LUCE. V. CERISIER MAHALEB.
— DE SPA. V. MARRONNIER.
— DENTELLE. V. LAURÉOLE.
— D'INDE. V. CAMPÊCHE.
— GENTIL, JOLI. V. LAURÉOLE.
— POUINE. V. CORNOUILLIER SANGUIN.

BOLET. Champignon tendre, à pied central, à chapeau marqué en dessous de mille petits trous, croissant sur terre. On a donné le nom de *Polypore* (V. POLYPORE) aux Bolets amadouviers et autres qui, plus ou moins durs et ligneux, adhèrent aux arbres par un de leurs côtés. Les Bolets proprement dits, nommés aussi *Suillus* dans les auteurs de Botaniques, offrent le même intérêt que les Agarics, parce que plusieurs d'entre eux sont comestibles ou vénéneux. On peut regarder comme Bolets dangereux ou suspects ceux dont le pied est pourvu d'un anneau, ceux dont la saveur est poivrée, ceux qui deviennent bleus ou verts lorsqu'on les entame ; les autres sont assez sûrs. On cite comme un excellent morceau le B. COMESTIBLE, B. *edulis*, connu sous les noms de *Cèpe, Giroule, Potiron* ; on le mange frais, cuit sur le gril avec du beurre et du sel ou coupé en quartiers dans les ragoûts ; mais on sépare les petits tubes. Les Périgourdins et les Gascons en font l'hiver leur nourriture habituelle. Le B. BRONZÉ, B. *cereus*, ou plutôt *æreus* (Cèpe noir, Champignon à tête noire), est aussi très-recherché par les peuples du Midi. (Le nom de *Bolet* vient du grec *bolitès*, champignon terrestre.)

BON-HENRI. V. ANSÉRINE.

BONHOMME. V. MARRUBE.

BONNE-DAME. V. ARROCHE.

BONNET-DE-PRÊTRE. V. FUSAIN.

BONNET-TURC. V. COURGE GIRAUMON.

BOTANIQUE. Douée de cet attrait qui accompagne les sciences naturelles, et qui leur est donné sans doute pour élever à Dieu le cœur de l'homme par la contemplation de ses œuvres, la Botanique a, de plus que toutes les autres, la facilité de son étude et la richesse inépuisable d'un fonds qui ne manque jamais. En effet, pour le botaniste la nature n'a que des fleurs ; elle prend plaisir à en semer sous ses pas ; il en trouve partout. La prairie où il joua dans son enfance, les chemins ombragés de l'école et du clocher, les bords si frais du ruisseau qui court dans le vallon, et, sans aller si loin, le tronc caverneux du vieux saule et le rocher moussu sur lequel il s'assit tant de fois, sont pour lui un vaste champ d'é-

tudes et une source de jouissances. Etendu sur un lit de gazon, il a le double plaisir d'un repos qui l'instruit et d'une étude qui le repose. Que de tribus, que de nombreuses familles jusqu'alors muettes pour lui vont, à présent qu'il sait leur langage, lui conter leur histoire et dévoiler à ses yeux tout un monde de merveilles !

Que de profonds enseignements, que de philosophie dans cette étude qui a commencé par une fleur ! *Considérez comment croissent les lis, et, à la vue d'une herbe des champs plus belle que Salomon dans sa magnificence,* levez les yeux plus haut et bénissez leur Auteur.

Ce n'était point assez de nous les faire si belles ; la plupart ont été douées de qualités et de vertus particulières : les unes, par la fécule substantielle de leur graine, les principes nutritifs de leur racine, le mucilage de la tige et des feuilles, et les sucs variés de leurs fruits délicieux, soutiennent la vie, rafraîchissent le sang, flattent le goût et réjouissent le cœur ; d'autres, par leurs fibres déliées, souples et solides, se prêtent à la fois à la ténacité de nos cordages, aux tissus de nos vêtements et au fin lin du sanctuaire. Celles-ci, richesse de nos guérets, font la toiture de la chaumière et le lit du prisonnier ; celles-là, orgueil de nos montagnes, fournissent à nos vaisseaux leur gigantesque charpente, à nos demeures leurs planchers et leurs parquets, aux palais leurs lambris. Aux unes nous devons ces sucs colorants qui teignent nos laines et nos soies, aux autres ces vertus narcotiques qui endorment la douleur. Que de qualités émollientes, vulnéraires et fébrifuges dont la médecine a su tirer un si grand parti ! Combien d'autres qui fournissent leur éclat à nos parterres, leur goût à nos apprêts, leurs huiles à nos veilles, à nos tables, à nos rouages, et leur encens à la Divinité ! Enfin, ne devons-nous pas à la plupart la fraîcheur de nos ombrages et les délices du coin du feu ?

Si toutes les plantes sont du domaine de l'homme et ont été créées pour servir à ses besoins, quel intérêt pour lui de les connaître ! Car, si toutes peuvent être utiles, quelques unes ont aussi de dangereux poisons ; et trop de fois on a vu une ignorante main substituer la Ciguë et l'Etuse au Cerfeuil et au Persil.

Qu'on étudie donc la Botanique. Que la mère de famille en sache assez pour connaître les vertus et les dangers des plantes, appliquer leur arome à ses liqueurs et leurs produits divers à l'économie domestique. Que le pépiniériste et le fleuriste se mettent à la hauteur de la science ; un peu de Botanique leur est nécessaire dans une profession dont les fleurs

et les plantes sont l'unique objet. L'agronome en l'étudiant saura bien mieux combiner ses assolements, fertiliser ses terres, bonifier ses espèces, multiplier ses produits. On frémit à l'idée d'un herboriste qui se tromperait sur le nom et la propriété des simples qu'on lui demande avec sécurité ; enfin la médecine et la Botanique se doivent trop l'une à l'autre pour se séparer jamais : si les premiers botanistes furent médecins, il n'est point aujourd'hui de médecin qui ne soit botaniste.

Seul au vieux presbytère, le bon curé, l'oracle du lieu, ne doit-il pas aussi savoir un peu de Botanique ? Il lui faut bien quelques distractions ; et quel délassement plus utile que celui des fleurs ? Les simples qu'il connaît mieux pourront plus d'une fois soulager ses malades ; et quand son jardin deviendra la pharmacie du village, ses bonnes gens pourront encore mieux dire de lui : *Il a passé en faisant le bien !*

Mais c'est surtout à la jeunesse que la Botanique est nécessaire, et c'est bien pour elle que, si elle n'existait pas, il faudrait l'inventer. Il est un âge où un vague mélancolique porte à errer sans but et livre l'esprit à d'oiseuses et dangereuses rêveries ; à quels périls on échappe alors, si le goût des fleurs vient par son attrait réveiller le cœur et l'occuper d'une innocente passion ! *Pour peu que l'âme soit bonne,* a dit le chanoine Rendu, *elle devient meilleure encore par l'étude de la nature :* et l'âme des jeunes gens est si bonne ! Le philosophe de Genève, J.-J. Rousseau, passionné pour la Botanique, assure que *l'étude des fleurs émousse le goût des amusements frivoles, prévient le tumulte des passions et porte à l'âme une nourriture qui lui profite en la remplissant du plus digne objet de ses contemplations.*

Concluons de tout cela qu'il faut étudier la Botanique, et surtout l'étudier à cet âge qui, passant comme les fleurs, peut aussi, comme elles, promettre et donner des fruits. Elle offre cependant quelques difficultés, il en faut bien convenir. Dès l'abord on sera rebuté par une foule de mots qui sembleront barbares, quoique empruntés à une langue aussi riche qu'harmonieuse, et dont la précision se prête à la pensée ; mais bientôt on se familiarisera avec elle, et ce mot qui, à lui seul, exprime une vertu, un trait, un caractère, paraîtra si exactement propre à la plante, qu'il ne s'oubliera plus.

La mémoire du botaniste en gardera bientôt un souvenir fidèle ; ce mot que lui apprit à dire l'herbe du ruisseau : *Plus je vous vois, plus je vous aime,* il le dira à toutes les fleurs. Et qui pourrait ne pas les aimer ? nous leur devons tant ! Si tous les jours elles renaissent pour nous, que tous les jours elles soient

l'objet de nos études et de nos soins. Cueillons les fleurs du printemps, savourons les fruits de l'automne, et quand les noirs frimas viendront attrister la nature, quand elle n'aura plus de vie et de charme pour nous que dans ses Lichens et dans ses Mousses, alors repassons nos souvenirs, revoyons nos plantes chéries, et allons au coin du feu visiter notre herbier.

BOUCAGE SAXIFRAGE. *Pimpinella saxifraga.* (Pimprenelle blanche, petit Persil de bouc.) Beaucoup de ressemblance dans ses feuilles radicales avec la Pimprenelle, mais une fleur blanche toute différente, l'habitude de naître dans les fentes des rochers, et surtout l'avantage de donner aux chèvres et aux boucs une nourriture fort de leur goût, voilà tout ce que rappellent tant de noms donnés à la même Ombellifère. Ses racines, à odeur forte et saveur amère, sont réputées astringentes, toniques, stomachiques. On a conseillé sa mastication contre la pituite, la raucité de la voix, l'angine muqueuse, la paralysie de la langue. Cette Boucage est très-commune le long des chemins un peu secs. Ses ombelles se succèdent jusqu'aux premières gelées.

La GRANDE BOUCAGE (Bouquetine, grande Pimprenelle blanche) est plus rare et se trouve dans les bois des hautes montagnes. Il en existe une variété à fleurs roses. Sa racine est excitante et jouit des mêmes propriétés que celle de la Boucage saxifrage.

L'espèce la plus importante, originaire d'Orient et cultivée dans les jardins, est la B. ANIS, P. *anisum* (Anis officinal, Anis vert). C'est l'Anis des confiseurs. Tout le monde connaît les petites dragées, les tourtes à l'Anis et la fameuse anisette de Bordeaux, qui doit tout son parfum à cette espèce d'Anis. Voici comment on la fabrique : prenez Anis vert 310 grammes, Thé hyswen 62 grammes, Anis étoilé 124 grammes, Coriandre 31 grammes, Fenouil officinal 31 grammes, alcool à 25 degrés 16 litres; faites macérer pendant 15 jours; ensuite faites un sirop avec 8 litres d'eau et 10 kilogrammes de sucre; mêlez le tout et filtrez. Au bout de quelque temps, vous aurez de l'anisette excellente, qui ne vous reviendra qu'à 2 francs le litre. Dans quelques pays, surtout en Italie, on met de l'Anis dans le pain, la pâtisserie, le fromage, les ragoûts. On en retire une huile essentielle dite *huile d'Anis*, usitée comme excitant et employée en parfumerie. Les graines d'Anis étaient anciennement une des quatre semences chaudes majeures. C'est un médicament très-employé et d'un usage domestique, surtout dans les coliques venteuses. On le prescrit aussi comme excitant, stomachique, expectorant. Les semences, grosses comme la tête d'une épingle, sont verdâtres, ovoïdes,

marquées de 6 à 8 côtes, et portées sur un petit pied ; les fleurs sont blanches, à pétales réguliers, en cœur ; les feuilles sont découpées, celles de la racine entières. La plante est annuelle.

BOUILLON-BLANC. V. MOLÈNE.

BOULEAU BLANC. *Betula alba*. (Biez, Arbre de sagesse.) La stérilité d'un sol couvert de neige a appris aux malheureux Lapons tout le prix de cet arbre que la Providence leur a donné pour remplacer tous les autres. Le Bouleau fait avec leurs rennes leur plus grande richesse.

Son écorce sert de toiture à leurs cabanes ; la résine qu'elle transsude la rend propre à faire des torches pour éclairer leurs longues nuits ; ils s'en font des chaussures imperméables, des vases, des bouteilles, des paniers. Cette même écorce, enlevée verte et hachée très-menue, fait des galettes qui nourrissent les Kamtchadales pendant l'hiver. Au printemps, à la suite d'incisions faites au tronc de leur Bouleau noir, s'écoule la sève en eau limpide et sucrée, qui donne du sirop, de l'alcool et une boisson vineuse très-agréable. La sève du Bouleau blanc, également abondante, est moins sucrée.

Cet arbre, si précieux en Laponie, serait peu remarqué au milieu de nos richesses végétales, sans l'éclat de sa couleur et surtout la grâce qui lui est propre ; il faut le voir sur le flanc escarpé des montagnes, contrastant avec le vert sombre des antiques sapins, et apparaissant çà et là comme un grand fantôme blanc secouant au moindre vent sa longue chevelure. Car ce même arbre, petit et rabougri dans le Nord, atteint chez nous 20 à 25 mètres d'élévation ; il croît sans culture, se ressème de lui-même, convient à tous les terrains et peut s'élever en taillis. Les couches nombreuses de son épiderme, blanches et fines comme du papier, se lèvent par couches et servaient pour écrire avant l'invention de celui-ci.

Le bois est employé par les menuisiers, les saboticrs, les tourneurs et les charrons ; les nœuds sont formés d'une substance rougeâtre, marbrée, non fibreuse, qui sert à faire des assiettes, des cuillers et des écuelles ; les branches et brandilles font les balais de Biez, si connus à la campagne. Les feuilles, qui sont un bon aliment pour les bestiaux, teignent en jaune. On dit qu'appliquées fraîches, elles calment les douleurs rhumatismales ; prises en décoction, elles sont vermifuges et diurétiques.

BOULE-DE-NEIGE. V. VIORNE OBIER.

— **D'OR**. V. TROLLE.

BOULETTE AZURÉE. *Echinops ritro* (du grec *echinos*, coque

hérissée des châtaignes). (Petite Boulette, Oursin, Azurite.) Cette charmante Carduacée du midi de la France est cultivée dans les jardins bien exposés pour ses jolies têtes en boule, parfaitement rondes et d'un beau bleu de ciel. Ses fleurs ont chacune un involucre partiel, qui hérisse ses dents aiguës pour défendre le fleuron commis à sa garde. La Boulette azurée est vivace ; on la sème en mars, et les fleurs ne viennent que la seconde année. Dans nos climats, on cultive plus souvent, parce qu'elle craint moins le froid, la B. A TÊTES RONDES, B. DE RUSSIE, *Echinops sphærocephalus*. Plus grande que la précédente, cette plante produit un effet original dans les jardins paysagers.

BOUQUET-PARFAIT, — TOUT FAIT. V. ŒILLET BARBU.

BOUQUETINE. V. BOUCAGE (grande).

BOUQUIN. V. ORCHIS.

BOURDAINE. V. NERPRUN.

BOURDON-DE-SAINT-JACQUES. V. GUIMAUVE ALCÉE.

BOURGEON. Le nom de *perle, gemma,* qu'en latin l'on donne aux bourgeons, indique tout à la fois leur forme et leur prix. Ce sont comme autant de jeunes plantes à l'état rudimentaire, insérées sur la mère-tige ou adhérentes à son collet radical, sous le nom de *bulbes* ou de *turions*.

Les Bourgeons aériens naissent communément à l'aisselle des feuilles. Ceux qu'on nomme *adventifs* ou *tardifs* ne se développent dans le voisigage des autres que pour les remplacer en cas d'accident; les bourgeons ne viennent qu'aux plantes ligneuses et seulement à celles dont la végétation est suspendue pendant l'hiver. Ils sont l'espérance des feuilles et des fruits de la saison suivante. Au moment de la plus grande végétation, on les voit poindre sous le nom d'*yeux* ; ils grossissent peu à peu, et, à la chute des feuilles, on peut juger, à leur forme allongée ou ovoïde, s'ils sont bourgeons à bois, ne renfermant que des feuilles, ou bourgeons à fruit, renfermant les boutons de fleur. Dans quelques arbustes, comme le Bois-gentil, l'enveloppe extérieure est verte et foliacée ; mais communément les bourgeons sont formés ou recouverts d'écailles membraneuses, visqueuses ou résineuses en dehors et cotonneuses en dedans. Ces écailles ne sont autre chose que des pétioles ou rudiments de feuilles et des stipules imparfaites; il est facile, quand le bourgeon se développe, de reconnaître leur nature. C'est au printemps qu'il s'entr'ouvre et laisse éclore au soleil toutes les richesses qu'il a tenues si longtemps

cachées; c'est alors le moment le plus favorable pour étudier l'important caractère de la préfoliation.

BOURGOGNE. V. Esparcette.

BOURRACHE. *Borrago* (de la *bourre*, poils rudes dont les tiges et les feuilles sont hérissées). Point de jardin un peu pharmaceutique où la Bourrache ne soit cultivée pour ses feuilles et ses fleurs. C'est un des meilleurs émollients sudorifiques et diurétiques à employer dans la plupart des affections inflammatoires. On l'utilise en infusions, sirops et cataplasmes. La Bourrache est alimentaire; ses feuilles se mangent en potage ou en friture. Ses fleurs en étoile et du plus beau bleu de ciel servent à décorer la salade et les hors-d'œuvre ; elles donnent une couleur verte pour la teinture. La Bourrache vient partout ; il suffit de l'introduire une fois dans un jardin pour qu'elle s'y perpétue d'elle-même et sans culture.

Bourrache batarde, fausse. V. Buglosse.

BOURREAU-DU-LIN. V. Cuscute.

BOURSE-A-PASTEUR. *Capsella bursa pastoris*. (Tabouret, Mollette à berger, Millefleurs.) La silicule du Tabouret, en forme de petite aumônière, lui a valu son nom. Cette herbe des champs, fort peu remarquable, a le mérite d'y paraître en tout temps et d'être toujours en fleur ; ses feuilles nombreuses sont presque toutes de formes variées; elle offre aussi quelquefois le changement très-rare des pétales en étamines. Toute la plante est légèrement astringente et anti-scorbutique.

BOUTON. C'est la fleur elle-même encore fermée, cachée à tous les yeux, et couverte de son enveloppe foliacée. Rien encore ne décèle la couleur dont elle va briller au grand jour. Cependant le pinceau du grand maître l'a déjà mystérieusement nuancée de la teinte éclatante ou modeste qu'elle doit avoir. Quand le bouton paraît et qu'il promet une fleur inconnue, que de regards l'attendent, que de visites il reçoit, quelle impatience jusqu'à ce qu'il s'entr'ouvre ! On a vu des amateurs guetter des nuits entières l'épanouissement d'une fleur, et une ville de France annoncer par un coup de canon le développement magnifique d'un *Cactus*.

La disposition des organes de la fleur dans son bouton constitue ce que l'on nomme *préfloraison* ou *estivation*. Les nouveaux botanistes y ont attaché de l'importance parce qu'ils y ont reconnu des caractères constants, non seulement pour toutes les espèces d'un même genre, mais encore pour tous les genres d'une même famille.

Bouton-d'argent. V. Achillée sternutatoire, Renoncule a feuilles d'aconit.

Bouton-d'or. V. Renoncule.

BOUTURE. C'est le nom qu'on donne au rameau jeune et frais qu'on met en terre par le bout coupé pour lui faire prendre racine. Cette opération est fondée sur la propriété qu'ont les vrais bourgeons, les bourgeons adventifs et tous les germes latents des plantes à se convertir en branches ou racines selon la diversité du milieu où ils se trouvent.

Les boutures suppléent avec avantage à la multiplication par graine, lente, incertaine, détériorant les variétés, et quelquefois impossible. Il est peu de plantes qui se refusent à cette opération importante; il faut, pour qu'elle réussisse, qu'une grande abondance de tissu cellulaire au bout du rameau y provoque plus promptement des racines, et que le sol soit constamment, s'il se peut, chaud et humide. Une température plus chaude que celle de l'atmosphère active la végétation des boutures; il serait surtout bon d'empêcher la transpiration des rameaux et l'évaporation de l'humidité du sol. La terre de bruyère et la mousse humide sont très-propres au développement des jeunes racines.

Pour les arbres qui prennent facilement, comme les Saules, Peupliers, Platanes, et tout ce qui vient au bord des eaux, on coupe en décembre ou mars de jeunes branches de deux à six ans ; après les avoir émondées en y laissant les yeux, on fait avec la presse un trou d'environ 3 à 5 décimètres, on y enfonce la bouture par le gros bout, on remplit le trou d'une terre légère qu'on presse fortement tout autour avec une baguette. Dès la même saison, la branche se couvrira de feuilles.

Pour arbres d'agrément et de reprise difficile, agissez ainsi : coupez en mars, sous un nœud, de jeunes pousses de l'année précédente ; divisez-les en tronçons de 4 à 6 bourgeons ; enfoncez-les en bottes pendant un mois, et jusqu'au quart de leur longueur, dans du sable fin, humide et abrité ; au commencement d'avril, plantez-les au plantoir dans un terrain bien travaillé, au nord et au levant, ne laissant que 2 ou 3 yeux hors de terre ; arrosez en pluie douce ; recouvrez d'une mince couche de paille, et mouillez assidument en temps de sécheresse.

Bouturez avec bourrelet ou à talon les espèces qui n'ont pu réussir de la manière précédente ; pour cela, faites un anneau circulaire à l'écorce de la jeune bouture dès le mois de juin de l'année précédente ou une forte ligature avec un fil de fer pour condenser en bourrelet sur ce point le tissu cellulaire, ou bien éclatez une branche de dessus le tronc, de manière à ce qu'elle enlève l'empâtement qui s'était formé à sa jonction, et plantez comme il a été dit.

S'il faut recourir à la bouture en crossette ou à bois de deux ans, enlevez avec la bouture un assez long morceau d'une branche de deux ou trois ans; émondez et couchez la vieille branche en terre de bruyère, à 12 centimètres de profondeur ; arrosez et couvrez d'un bon paillis.

Pour les plantes d'orangerie, de serre, et toutes les plantes herbacées, comme les Dahlias, on peut faire ses boutures à la cloche; ce moyen d'ordinaire est infaillible. Il consiste à prendre des terrines ou des pots de 1 à 2 décimètres de profondeur; le fond se garnit de sable, et le reste se remplit de terre de bruyère mêlée à un bon terreau; on y pique avec un plantoir non pointu les boutures feuillées en mai et juin, on y laisse la sommité et deux feuilles, on supprime les autres, et on serre fortement la terre à la base. Après avoir arrosé et laissé ressuyer à l'ombre, on recouvre la terrine en entier ou chaque bouture en particulier d'une cloche de verre ou simplement d'un verre à boire; le tout se met sur couche couverte ou en lieu chaud à l'ombre; essuyez de temps en temps les gouttes de vapeur qui s'attachent au verre; plus d'arrosements, ou seulement en dehors des cloches; à mesure que la reprise est assurée, donnez de l'air peu à peu, et ne transplantez que quand vous serez bien sûr des nouvelles racines.

BOVISTE GIGANTESQUE. C'est de tous les Champignons Vesse-loup celui qui justifie le mieux son nom par l'énorme dimension qu'il acquiert; sa grosseur est quelquefois celle d'une tête. Cette impure production de la terre renferme à un souverain degré toutes les propriétés des autres Vesse-loup. (V. VESSE-LOUP.) Son nom générique, tiré du latin *bovis*, semblerait être une heureuse application de la fable de *la Grenouille et le Bœuf*.

BOYAUX-DU-DIABLE. V. CUSCUTE.

BRAGALOU. V. APHYLLANTHE.

BRANCHIES. V. POUMONS.

BRANC-URSINE. V. ACANTHE.

— — BATARDE. V. BERCE.

BRAYETTE. V. PRIMEVÈRE OFFICINALE.

BRIGNOLLE. V. PRUNIER DOMESTIQUE.

BROCOLI. V. CHOU-FLEUR.

BROME (du grec *brômos*, nourriture). *Bromus*. Les nombreuses espèces de Brôme, confondues avec les autres Graminées dans les prairies ou sur les coteaux, sont pour les troupeaux

une bonne nourriture. Leur haute stature, leur panicule souvent penchée, et leurs gros épillets à longues arêtes, rendent leur aspect assez intéressant.

Le plus important de tous est le B. DES PRÉS, quoiqu'il ne donne qu'un foin de qualité médiocre ; il convient aux prairies des terrains les plus pauvres, calcaires ou sablonneux ; sa durée est longue ; il se passe aisément de fumier. On peut aussi l'employer à des allées de gazon dans les lieux où toute autre Graminée viendrait mal.

Le B. DES TOITS et le B. STÉRILE, tous deux à panicule décombante, croissent en quantité sur le revers des chemins, et sont très-bons pour les brebis.

Le B. *squarrosus* et le B. *secalinus* (Séglin, Droue, Fétu) donnent un grain recherché pour la volaille et surtout les pigeons. Les pauvres gens, dans le Nord, en mêlent la farine à celle des céréales pour en faire un pain de médiocre qualité.

BROSWELIA. V. ENCENS.

BROUSSIN. V. BUIS.

BRUGNON. V. PÊCHER.

BRUNELLE. (Prunelle, petite Consoude.) Un botaniste enthousiaste demandait à tous ceux qu'il rencontrait : « Connaissez-vous les cornes de la Brunelle? » Il est de fait que ses étamines sont assez singulières ; mais on remarque surtout ses corolles bleues, roses, violettes ou jaunâtres, groupées en tête serrée. La plus belle est la B. A GRANDES FLEURS : on l'a introduite dans les jardins ; elle s'y multiplie par éclats et veut un terrain pierreux et une exposition à plein soleil. La B. VULGAIRE est stimulante et astringente ; elle entre dans la composition de la thériaque. Toutes les Brunelles ont à peu près les mêmes qualités, mais on en fait rarement usage.

BRUYÈRE. *Erica, Calluna* (du grec *erukein*, retenir, *kallunein*, embellir, balayer). (Bucane.) Ces deux genres, *Erica* et *Calluna*, offrent en Botanique des différences assez remarquables ; mais communément on les confond sous le nom de *Bruyères*. Cette nombreuse et charmante tribu embellit les bois les plus arides et les landes les plus sauvages. A part les grandes Bruyères de la Corse et du Midi, hautes comme des arbrisseaux, toutes les Bruyères sont de petits arbustes décorant tous les lieux où ils se trouvent d'un tapis toujours vert, relevé de juillet en septembre de petites fleurs en grelot, disposées en grappe ou épi, du rouge le plus vif ou du rose le plus tendre.

L'élégante famille des Bruyères compte plus de 300 espèces, toutes plus jolies les unes que les autres ; la plupart

nous viennent du cap de Bonne-Espérance. On les cultive en Angleterre avec plus de succès qu'en France, où cependant on en possédait en 1802 plus de 200 variétés. A présent on s'en tient seulement aux moins délicates; il faut essentiellement la terre de bruyère, et peu d'eau à la fois, mais souvent; on doit les dépoter de deux en deux ans et les tenir en bâche ou serre chaude sans feu. Elles se multiplient de semis, marcottes et boutures sous cloche.

En France, la Bruyère est le bien du pauvre; il en fait son lit, son feu et son fumier. On s'en sert dans le Midi pour faire monter les vers à soie; les peuples du Nord l'emploient à tanner leurs cuirs et la substituent au Houblon dans la fabrication de la bière. Partout elle sert au chauffage et donne de la potasse; mais ce qu'elle fournit de plus précieux est la terre de bruyère, indispensable à une foule de plantes étrangères et indigènes; il n'en est aucune de plus douce et d plus substantielle, ni qui convienne mieux aux marcottes et aux boutures; elle est noire et légère. Telle que l'emploient ordinairement les jardiniers, c'est un mélange presque égal de sable pulvérulent et d'humus végétal formé des débris des tiges, des feuilles et des racines de Bruyère longtemps et parfaitement décomposées. Ce fut vers 1780 que Lemonnier, alors professeur de Botanique au Jardin-des-Plantes de Paris, fit connaître les qualités précieuses de la terre de bruyère. Jusque là, on composait pour la culture des plantes étrangères des terres dans lesquelles on mêlait une foule d'ingrédients, et encore on ne parvenait qu'à élever les plus robustes. Aujourd'hui, grâce à la terre de bruyère, il n'est point de plante sur le globe qui ne puisse être cultivée chez nous.

BRYONE DIOÏQUE (du grec *bryôn*, poussant à profusion). (Gros Navet, Racine vierge.) Il suffit de considérer les longues tiges grimpantes et rameuses de la Bryone pour voir qu'elle justifie bien son nom; leur envahissement prodigieux étonne moins quand on arrache le gros navet d'où elles sortent; il est fusiforme, couvert d'une écorce jaunâtre et sillonné ou annelé transversalement; de là ses noms de *Colubrine* ou *Coulevrée*; son intérieur est blanchâtre et séparé en zônes; sa saveur amère, nauséabonde, et son odeur vireuse l'ont fait appeler *Navet-du-diable*, *Fausse Coloquinte*; elle sent encore plus mauvais quand elle est sèche.

Tous ces caractères indiquent de l'énergie dans cette racine : appliquée fraîche, elle est rubéfiante et presque vésicante; prise à l'intérieur, elle agit comme les poisons irritants, produit des vomissements et des selles sanguinolentes.

On l'a nommée *Ipecacuanha indigène;* on l'employait autrefois à petite dose comme émétique et purgatif violent. Aujourd'hui les médecins homœopathes s'en servent avec succès dans un grand nombre de cas, et, en particulier, dans les inflammations naissantes de la poitrine, résultantes de refroidissements vulgairement nommés *chaud-et-froid.*

Le principe actif de cette racine, nommée *bryonine,* est soluble dans l'eau; il en résulte qu'on peut par de nombreux lavages enlever à la Racine vierge toute son amertume et en retirer la fécule abondante qu'elle contient pour en profiter en temps de disette.

La Bryone vient dans les haies et les jardins; elle aime un terrain substantiel; ses petites baies rouges et globuleuses sont purgatives.

BUBON. V. Athamanthe.

BUCANE. V. Bruyère.

BUGLE. *Ajuga* (du grec *a zeugos*, sans joug). (Consoude moyenne, Herbe de saint Laurent.) L'absence de lèvre supérieure dans la corolle, qui laisse libres les étamines de la Bugle, lui a valu son nom latin. C'est l'une des premières fleurs du printemps. La B. rampante, A. *reptans,* est en épis d'un bleu pâle, roses ou blancs; ses feuilles, lisses et d'un beau vert, croissent dans les prairies et sur le bord des fossés. Ses longs stolons rampants permettent de la cultiver avec avantage dans les vases suspendus. Alors, au lieu de ramper, ils descendent et s'inclinent avec grâce, pendant que la tige centrale dresse vers le ciel son épi tout ruisselant de fleurs. C'est surtout en réunissant ensemble les trois variétés, la bleue, la blanche et la rose, qu'on obtient un effet des plus charmants. Comme cette plante est indigène et croît partout très-abondamment, il est facile de se procurer cet ornement de salon, sans avoir besoin de recourir à certains jardiniers très-haut huppés qui n'aiment d'autres plantes que celles qu'on leur achète. Toutes les Bugles sont astringentes et vulnéraires. La rampante est la seule usitée en médecine humaine et vétérinaire. En Italie, on mange en salade les jeunes pousses et les petites feuilles.

BUGLOSSE officinale. *Anchusa Italica.* Le nom de *Langue de bœuf* qu'on lui donne encore pour la rudesse et la forme de ses feuilles est la fidèle traduction du mot grec *Buglosse.* Celui d'*Anchusa* (du grec *anchéin,* étrangler) fait présumer que les anciens qui l'ont décrite la croyaient bonne dans les maux de gorge. Ce qu'il y a de certain, c'est qu'elle jouit des mêmes propriétés que la Bourrache, étant comme

elle émolliente, sudorifique et pectorale ; elle a mérité pour cela le nom de *Bourrache bâtarde.*

Il est peu de Borraginées aussi belles : ses tiges majestueuses, ses longues feuilles velues, et surtout ses fleurs en étoile, disposées en épi, et variant du bleu de ciel au violet purpurin, en font un des plus gracieux ornements des terrains calcaires et desséchés où elle se plaît davantage. Elle mériterait une place dans les jardins si l'on n'y cultivait de préférence la B. TOUJOURS VERTE, A. *sempervirens,* à petites fleurs en ombelle, d'un bleu charmant.

BUGRANE. V. ONONIDE.

BUIS. *Buxus sempervirens* (du grec *puxos,* vase, gobelet). (Bois-bénit, Rambenais.) Point de jardin qui n'ait au moins une touffe de Buis pour fournir à Pâques fleuries le rameau vert ou rameau bénit qu'on garde toute l'année fixé à la colonne du lit ou suspendu au foyer paternel. Cet important arbrisseau, toujours du plus beau vert, prend, sous le ciseau du jardinier, toutes les formes qu'on lui donne : il s'égalise en mur, s'arrondit en boule, s'élève en pyramide ou se courbe en berceau. On en fait surtout des bordures aussi fraîches que solides ; elles ont pourtant l'inconvénient de donner retraite à une foule d'insectes nuisibles, surtout aux limaçons. Le B. NAIN, B. *suffruticosa,* que l'on cultive dans les jardins, se multiplie par éclats ou par graines aussitôt semées que mûres. Les variétés à feuilles panachées, maculées, bordées de jaune ou de blanc, s'obtiennent par greffes ou par marcottes.

Le type de toutes ces variétés est le B. TOUJOURS VERT, à feuilles plus ovales, et qui croît en si grande abondance dans le Jura et sur les autres montagnes du calcaire jurassique. C'est à Saint-Claude et dans les autres villes qui dépendent de cette chaîne que l'on peut mieux apprécier l'importance du Buis, en voyant tous les ateliers qu'il fait vivre. Son bois extrêmement dur et sa racine veinée de noir, connue sous le nom de *broussin,* se montrent aussi dociles sous le ciseau du tourneur, du sculpteur et du luthier que ses branches et son feuillage sous celui du jardinier. Malheureusement le Buis est long à croître, les forêts s'en dégarnissent, et les défrichements trop rapides feront peut-être bientôt regretter cette branche d'industrie.

Dans le Vivarais, le Buis sert à un autre usage : comme il fat la richesse de ses coteaux arides, on respecte sa racine, et on coupe seulement ses tiges tous les quatre ou cinq ans, pour en faire la litière des troupeaux et en tirer le plus précieux engrais de ce pays industriel. Les cendres du Buis sont

excellentes pour la lessive. De tous les charbons employés pour l'absorption des gaz méphitiques, celui du Buis est le meilleur, à raison de la multiplicité de ses pores; son bois est cependant l'un des plus lourds que nous ayons; sa sciure très-fine est la poussière la plus commune pour sécher l'écriture. La décoction de cette même poudre est un sudorifique assez usité en médecine humaine et vétérinaire. La feuille est purgative et sert à falsifier le Séné.

BUISSON-ARDENT. V. Aubépine pyracanthe.

BULBEUSES (PLANTES), Les plus belles fleurs, celles que Linné appelait les *patriciennes des végétaux*, en un mot, les riches familles des Liliacées, des Amaryllidées, des Iridées, des Colchicacées, appartiennent presque toutes aux plantes bulbeuses : elles joignent à la plus grande beauté et à un parfum délicieux, telles que la Tubéreuse, la Jacinthe et les Jonquilles, la culture la plus simple : presque toutes viennent en pleine terre; elles se multiplient aisément, croissent vite, se conservent longtemps, et ne demandent que peu d'espace et très-peu d'eau. On peut même substituer à un pot de terre un vase plein d'eau où l'on fait tremper seulement le plateau du bulbe, pour suivre à vue d'œil le développement des feuilles, de la tige et des racines, et jouir dans son appartement de l'épanouissement de la fleur; mais ce mode de culture épuise le bulbe et quelquefois le corrompt entièrement : il faut se presser de le remettre en terre, où il ne donne plus de fleurs qu'au bout de deux ans. Il est aussi à remarquer que les émanations embaumées de certaines plantes bulbeuses vicient l'air d'une chambre fermée, et qu'il y aurait du danger à habiter un appartement qui en contiendrait un certain nombre.

Une terre légère, sablonneuse et substantielle, mais sans fumier, convient aux plantes à oignon; le trop d'humidité les fait pourrir. On arrose seulement un peu avant et pendant la floraison. On doit, au moins tous les quatre ans, relever les bulbes quand les feuilles sont fanées, pour séparer les caïeux, renouveler la terre et empêcher la dégénération de l'espèce. On replante en septembre, octobre ou novembre. Les oignons se conservent longtemps et se transportent enveloppés de papier et de mousse bien sèche.

BULBILLES. Petits bulbes à écailles ou tuniques qui se forment hors de terre, ou à l'aisselle des feuilles, comme sur le Lis bulbifère, ou bien à la place des fleurs, comme sur l'ombelle de certains Aulx. Il sont absolument analogues aux caïeux, et servent, comme eux, à multiplier leur espèce.

BULBOCODE DU PRINTEMPS. C'est la MÉRENDÈRE BULBOCODE des fleuristes. Cette gracieuse messagère du printemps nous vient des Alpes. Ses fleurs, au nombre de deux ou trois, blanches ou purpurines, ressemblent à celles du Colchique. Elle veut une exposition un peu chaude et de la litière dans les trop grands froids.

La MÉRENDÈRE BULBOCODE des botanistes s'en rapproche beaucoup pour la forme de la fleur ; mais l'époque de sa floraison est toute différente : c'est précisément celle du Colchique d'automne et de l'Amaryllis jaune, avec lesquels elle a beaucoup de rapports.

BULGARIE NOIRCISSANTE. *Bulgaria inquinans.* Ce Champignon, d'une consistance élastique et d'un brun noirâtre qui tache les doigts, croît en troupes nombreuses sur les Chênes coupés ; il n'est pas dangereux ; il est même comestible, mais trop coriace pour être recherché.

BUNION. *Bunium bulbocastanum, Carum bulbocastanum.* (Terre-noix, Châtaigne de terre, Suron.) C'est une plante propre aux blés et pâturages humides, très-remarquable par le tubercule ou noix qui forme sa racine. Ce tubercule, gros comme une noisette, est comestible et d'un goût assez délicat. Dans certaines provinces, on en fait l'engrais des cochons. Les semences, comme celles du Carvi, sont carminatives et stomachiques ; on les a quelquefois employées pour assaisonner le pain.

BUPLÈVRE (du grec *boupleuron*). Les Buplèvres se distinguent de toutes les Ombellifères par leurs feuilles entières. Une espèce sous-ligneuse, qui croît dans le Midi, est cultivée dans les jardins : c'est le *Buplevrum fruticosum* (Oreille-de-lièvre). Ses rameaux à feuilles glauques se terminent de juin en août par de jolies ombelles dorées. Elle veut une terre franche, légère et humide, à mi-soleil ; on la multiplie de marcottes. Les plus belles espèces herbacées croissent sur les Pyrénées et les Alpes. Nous avons dans nos haies le B. *falcatum*, assez singulier par ses tiges en zig-zag lâche. Sur le bord des champs calcaires croît le B. *rotundifolium* (Percefeuille), remarquable par ses feuilles perfoliées. Tous deux ont des propriétés astringentes, vulnéraires et fébrifuges, mais sont peu usités.

BUSSEROLE. V. ARBOUSIER.

BUTOME EN OMBELLE (du grec *bous* et *tomos*, pâture de bœuf). (Jonc fleuri.) Les longues feuilles du Butome s'élèvent au dessus des eaux, et du milieu d'elles part une hampe à magnifique ombelle du plus beau rose. Souvent elle

se réunit au Nymphæa pour décorer les eaux tranquilles. C'est une des plus belles plantes dont on puisse orner les réservoirs. Les feuilles sont apéritives ; la racine et les semences ont été indiquées contre la morsure des serpents.

C

CABARET DES OISEAUX. V. CARDÈRE.

CACALIE PÉTASITE. (Pas de cheval, Pétasite des Alpes.) Cette belle plante des hautes montagnes n'a pas encore été introduite dans les jardins. Un corymbe trois fois plus grand que celui de l'Eupatoire chanvrière et d'un rouge beaucoup plus vif, mais à fleurettes semblables, se réunit aux feuilles de la Pétasite et à une tige de 1 mètre pour faire de cette plante l'un des plus beaux ornements des ruisseaux des hautes prairies. On a dit ses feuilles pectorales. Les C. DES ALPES et A FEUILLES BLANCHES lui ressemblent beaucoup, mais sont moins belles ; elles avoisinent les neiges éternelles.

CACAOTIER. *Theobroma.* C'est l'arbre important auquel nous devons le cacao et, par suite, le chocolat. Il appartient à la famille des Byttnériées, très-voisine des Malvacées, croît en Amérique dans les chaudes vallées du fleuve des Amazones et s'élève de 10 à 12 mètres. Les feuilles sont simples, grandes et ovales ; les fleurs, rouges et petites, naissent sur le vieux bois comme celles du Gainier ; il leur succède une noix indéhiscente de la grosseur d'un concombre, verte, jaune ou rouge : chacune d'elles contient 25 à 30 graines, grosses comme de petites amandes, disposées sur plusieurs rangs et environnées d'une pulpe rougeâtre que les nègres aiment beaucoup et dont on peut retirer de l'alcool. Ces graines sont le véritable cacao. Un arbre en rapport peut en donner 75 kilogrammes. Le plus estimé est celui de Caraque et de Maragnon ; il diffère de celui des îles en ce que, avant de rompre les cosses pour en extraire les graines, on les enterre trente ou quarante jours pour les faire un peu fermenter. Les amandes de cacao livrées au commerce sont en dehors d'un brun rougeâtre obscur et violettes en dedans, de forme olivaire, sans odeur et d'une saveur un peu amère.

En les faisant griller, on en sépare le teste ou écorce de cacao, que l'on pulvérise et que l'on prend au lait sous le nom de *cacao* ; beaucoup de personnes en font usage comme d'un aliment pectoral, béchique et stomachique. Le beurre de cacao s'extrait aussi de l'amande pulvérisée, chauffée et mêlée d'un quart d'eau bouillante, en la pressant fortement

dans un sac de coutil. C'est une espèce d'huile blanchâtre, épaisse, presque solide ; elle a toutes les propriétés des huiles fixes, et, de plus, celles d'être pectorale, humectante, expectorante. La médecine en fait usage dans les toux, les catarrhes, l'inflammation des poumons, et à l'extérieur en liniment sur les boutons, les crevasses et surtout les hémorrhoïdes.

Le chocolat, préparation la plus importante du cacao, doit son nom à un breuvage mexicain dont le cacao faisait la base. C'est un mélange confectionné avec grand soin et à une chaleur convenable de l'amande de cacao bien pulvérisée avec du sucre et d'autres substances destinées à l'aromatiser, telles que vanille, cannelle, etc. Tout le monde sait combien cette préparation est répandue. Dans la région des Cacaotiers, les indigènes s'en nourrissent presque exclusivement. Les Italiens, les Portugais et les Espagnols ne sauraient s'en priver un seul jour, pas même ceux de jeûne. En France, on en fait usage sous mille formes différentes. C'est un excellent déjeûner pour les personnes délicates, nerveuses et dont l'estomac est délabré. On nomme *chocolat de santé* celui qu'on a fait sans mélange de substances aromatiques ; quelquefois, pour le rendre plus substantiel, on y joint du salep ou du sagou. (V. SALEP et SAGOU.)

Le nom de *Cacaotier*, extrait de celui de *Cacaoquahuitl* que lui donnent les Mexicains, a paru trop faible pour exprimer toutes les propriétés de sa précieuse amande. Linné les a mieux rendues par le nom de *Theobroma* (du grec *theós*, *brôma*, mets des dieux).

CACHOU. V. ACACIE CATÉCHU.

CACTUS (du grec *cactos*, plante épineuse). Cette étrange famille des régions équatoriales est composée de 5 à 600 individus qui tous affectent des formes plus ou moins bizarres et en désharmonie complète avec nos végétaux d'Europe. Ces productions sauvages de la zône torride ne demandent au ciel que son soleil, et à la terre qu'un peu de sable pour acquérir le développement colossal que présentent certaines espèces. L'abondance de leur tissu cellulaire et l'humidité des nuits suppléent pour eux à l'eau que les autres végétaux puisent dans le sein de la terre, et même sa trop grande quantité les ferait bientôt périr, ainsi que toutes les autres plantes grasses.

Une nombreuse collection de Cactus est cultivée en serre chaude. Quelques espèces cependant se contentent de l'orangerie. La singularité de leurs formes et la beauté de leurs fleurs, jointes à la facilité avec laquelle ils se reproduisent, les a répandus partout. Ils viennent parfaitement de bou-

ture, mais il faut un peu laisser sécher la plaie avant de l'enterrer. On les greffe aussi quelquefois les uns sur les autres pour en faire des composés monstrueux, plus bizarres que jolis.

CADE. V. Genévrier.

CAFÉ français. V. Astragale de Portugal, Ciserole.

CAFÉIER d'Arabie. *Coffea Arabica* (de sa dénomination arabe *cahoué*). La famille des Rubiacées, déjà si importante par la Garance et le Quinquina, compte aussi le Caféier parmi ses membres. C'est un petit arbre pyramidal, s'élevant, même dans nos serres, de 1 à 5 mètres. Ses feuilles, toujours vertes, sont opposées, stipulées, ovales et lancéolées; ses fleurs blanches, odorantes, analogues à celles du Jasmin, mais à 5 étamines, naissent 3 ou 4 ensemble à l'aisselle des feuilles. Ses fruits sont une baie rouge, formée d'une pulpe douceâtre, dans laquelle sont accolés 2 à 2, sur leur face plane et sillonnée, les grains de Café que tout le monde connaît. Chaque arbre peut, deux fois par année, en donner 3 kilogrammes et rester en rapport pendant trente ou quarante ans.

La haute Éthiopie et les fertiles vallées de l'Yémen, voisines de Moka, mais beaucoup plus dans l'intérieur de l'Arabie, sont l'heureuse patrie du Café. Une vieille chronique attribuerait la découverte de ses propriétés à un bon prieur d'un monastère d'Arabie; ayant remarqué plus de pétulance et de gaîté dans des chèvres qui broutaient les feuilles et les fruits du Caféier, il eut l'idée d'en faire prendre à ses moines pour les empêcher de dormir à l'office. Le bien-être qu'ils en éprouvèrent se fit sentir à d'autres, si bien que peu à peu l'usage du Café devint universel en Orient. Le sultan Sélim l'apporta en 1517 à Constantinople; en 1645 on prenait du Café en Italie, en 1652 à Londres, et en 1672 à Marseille et à Paris. C'était une heureuse acquisition pour le siècle des lettres. Louis XIV en prit le premier; l'exemple du grand roi fut suivi sans peine, et, malgré les réclamations de la médecine du temps, malgré les fureurs de Mme de Sévigné, le Café fut dès lors goûté, aussi bien que Racine; les gens de lettres surtout bénirent l'influence de cette soi-disant *liqueur intellectuelle*, et plusieurs muses firent sa renommée tout en avouant qu'elles lui devaient la leur :

Délicieux moka, ta sève enchanteresse
Réveille le génie et vaut tout le Permesse. (Castel.)

Et le Virgile français, Delille, si bien fait pour chanter les plantes :

C'est toi, divin café, dont l'aimable liqueur,
Sans altérer la tête, épanouit le cœur.
Aussi, quand mon palais est émoussé par l'âge,
Avec plaisir encor je goûte ton breuvage.
Que j'aime à préparer ton nectar précieux!
Nul n'usurpe chez moi ce soin délicieux.
Sur le réchaud brûlant, moi seul, tournant ta graine,
A l'or de ta couleur fais succéder l'ébène;
Moi seul, contre la noix qu'arment ses dents de fer
Je fais, en le broyant, crier ton fruit amer.
Charmé de ton parfum, c'est moi seul qui dans l'onde
Infuse à mon foyer ta poussière féconde...
Viens donc, divin nectar, viens donc, inspire-moi!
Je ne veux qu'un désert, mon Antigone et toi.
A peine j'ai senti ta vapeur odorante,
Soudain de ton climat la chaleur pénétrante
Réveille tous mes sens; sans trouble, sans chaos,
Mes pensers plus nombreux accourent à grands flots.
Mon idée était triste, aride, dépouillée,
Elle rit, elle sort richement habillée;
Et je crois, du génie éprouvant le réveil,
Boire dans chaque goutte un rayon du soleil.

Rapprochons de cet hommage poétique celui que la médecine de nos jours, bien revenue de ses anciennes préventions, rend au Café dans le *Dictionnaire universel des matières médicales* (art. CAFÉ) :

« L'infusion de café bien faite et convenablement sucrée, est une boisson extrêmement agréable, d'une saveur exquise. Aussitôt qu'elle pénètre dans l'estomac, elle y cause une douce chaleur qui porte le bien-être par tout le corps. Elle est éminemment digestive et stomachique; elle accélère la circulation, favorise la transpiration, les sécrétions, développe les facultés intellectuelles, porte à la gaîté, aux saillies spirituelles, aux sentiments de bienveillance, donne de la force, de la légèreté. Prise à la fin des grands repas, dont elle est le complément indispensable, elle en procure la digestion, abat les fumées des vins, empêche l'ivresse et ses suites. Le café convient surtout dans les pays humides, brumeux, tempérés, aux tempéraments lymphatiques et froids, aux personnes lentes, grasses, inertes, aux esprits lourds et aux estomacs paresseux qui digèrent difficilement. Il est plus convenable aux vieillards qu'à la jeunesse et aux hommes qu'aux femmes.

« Comme médicament, on recommande l'usage du café dans les céphalalgies passagères, les migraines, les affections soporeuses, l'engourdissement des sens. On le prescrit aux personnes tristes, mélancoliques, hypocondriaques, hors des heures des repas et plusieurs fois par jour. Son succès dans les fièvres intermittentes est encore plus assuré que dans les fièvres continues, et des faits nombreux tendraient à prouver que l'infusion du café non torréfié serait un des meilleurs succédanés du quinquina. »

L'infusion du Café vert n'a point l'arome qui s'y développe par la torréfaction, et que tous les soins des gourmets tendent à lui conserver; mais elle peut donner une couleur verte employée en peinture, et une encre verte aussi, en la faisant au vinaigre. Les Arabes conservent avec soin la pulpe mucilagineuse qui enveloppe les grains de Café ; employée fraîche, elle leur fournit une espèce d'alcool ; sèche et pulvérisée, elle est la base de leur fameux *Café à la sultane,* aussi célèbre chez eux que le *Café au lait* à Paris. Ce dernier y est devenu un déjeûner nécessaire ; les ouvriers et les gens de peine y prennent leur Café comme les savants et les hommes de cabinet.

Qu'il est dommage que ce grain précieux ne puisse mûrir que dans nos serres chaudes ! On a vainement tenté de le naturaliser en Europe ; mais nos colonies s'y sont prêtées avec succès. Les Hollandais les premiers ont transporté le Café d'Ouden et du riche plateau de l'Yémen à Batavia et dans leurs colonies des Indes. En 1720, Déclieux, officier français, fut chargé par le roi de porter à la Martinique deux pieds de Caféier conservés avec soin au Jardin-des-Plantes. La traversée fut longue ; on diminua la ration d'eau, mais le fidèle envoyé partagea toujours la sienne avec ses plantes chéries. Elles prospérèrent par ses soins sous le ciel plus chaud des Antilles, et de ces deux faibles plantes, don de la France à l'Amérique, proviennent maintenant tous les fameux Cafés de la Martinique, de la Guadeloupe, de l'Ile-de-France et de l'île Bourbon, qui nous dédommagent si bien de la rareté de celui de Moka. Ce dernier, trop souvent altéré dans le commerce, se reconnaît à ses petits grains arrondis, jaunâtres, et à l'arome plus fin qu'ils exhalent par leur torréfaction. Le Café de Bourbon est à grains plus gros, allongés, blanchâtres ; celui de la Martinique a les grains assez gros, aplatis, verdâtres, ordinairement recouverts d'une espèce d'arille ou d'enveloppe. Les grains tout à fait ronds qu'on rencontre quelquefois dans le Café n'appartiennent point à une espèce particulière, mais ne sont dus qu'à l'avortement de l'une des deux semences qui étaient dans la coque.

On obtient un excellent café en mêlant par parties égales le Moka avec le Martinique vert. Il ne faut point trop le brûler si on veut lui conserver son arome. Nos grands-pères disaient que, pour boire de bon café, il fallait le prendre *sedendo, sibilando* et *susurrando : sedendo,* assis, bien à son aise ; *sibilando,* en soufflant dessus, pour indiquer qu'il doit être très-chaud ; *susurrando,* en conversant agréablement avec ses amis. Les anciens disaient encore qu'il devait être *chaud,*

cher et clair : *chaud,* c'est sa première qualité ; *cher,* se défier des drogues à bon marché qu'on vend sous le nom de *Café* : *clair,* c'est-à-dire point trop chargé.

CAILLEBOTIER. V. VIORNE OBIER.

CAILLE-LAIT. V. GAILLET.

CALAMAGROSTIS (du grec *calamos-agrotès,* chaume rustique). Ce genre de Graminées est plus important par ses longues racines propres à soutenir le terrain des lieux aquatiques que par son chaume dur et ses feuilles rudes qui donnent un mauvais foin ; aussi ne font-elles point la base de nos prairies.

CALAMENT OFFICINAL. *Calamintha officinalis.* (Baume sauvage.) C'est, après le C. A GRANDES FLEURS, qui croît dans les lieux couverts des hautes montagnes, le plus beau de tous les Thyms, dont il faisait autrefois partie. Il est employé en parfumerie. Il donne par distillation la fameuse *eau des Carmes,* fréquemment employée à l'extérieur et à l'intérieur comme vulnéraire et anti-spasmodique dans les chutes, les syncopes, etc.

Le CALAMENT NÉPÈTE, *Calamintha nepeta* (petit Calament des montagnes), très-commun le long de tous nos chemins, a les mêmes propriétés. Cette plante, pilée et appliquée sur les douleurs de rhumatisme, rubéfie la peau et y appelle des sécrétions séreuses qui soulagent le malade.

CALCÉOLAIRE. V. SABOT.

CALEBASSE. *Lagenaria vulgaris.* (Courge-bouteille.) Ce genre, longtemps réuni aux Courges sous le nom de *Cucurbita leucantha,* s'en distingue cependant d'une manière bien tranchée par sa fleur blanche à limbe presque plan, ses feuilles molles et cotonneuses, sa tige essentiellement grimpante et son odeur désagréable. Elle est originaire de l'Amérique méridionale et a fourni trois variétés :

1° La COUGOURDE (Gourde des pèlerins, Courge-bouteille), dont les fruits, plus petits que les autres, ont la forme d'une grosse poire terminée par un gouleau étranglé et renflé ; c'est celle que le pèlerin attache à son bourdon et le pauvre à sa ceinture pour l'emplir quelquefois de vin et plus souvent d'eau claire, celle aussi dont le chasseur fait sa boîte à poudre et le jardinier ses magasins de graines.

2° La GOURDE ou CALEBASSE a une large panse et un très-petit col.

3° La COURGE-TROMPETTE a le fruit très-long, arqué en faucille, renflé aux deux bouts en pilon.

Toutes ces variétés peuvent avant leur maturité se manger comme les cornichons ; sèches, elles sont précieuses par leur légèreté et la solidité de leur peau ligneuse. On connaît l'usage de la Courge-bouteille ; la Calebasse, non moins précieuse, sert dans les écoles de natation, attachée sous les bras des nageurs, à les soutenir sur l'eau. La Courge-trompette est pour les nègres un instrument de musique, en frappant du creux de la main sur les deux ouvertures. On s'en sert aussi pour transporter des sucs résineux en Europe. Les graines font des émulsions rafraîchissantes. Leur culture est la même que celle des Courges. (V. Courge.)

Ce serait une erreur de confondre notre Calebasse d'Europe avec le Calebassier des Antilles. Celui-ci est un arbre de la famille des Solanées, dont le fruit, plus gros qu'un Melon et de même nature que nos Calebasses, a une peau assez mince, mais très-ferme quand elle est sèche. La chair du fruit sert aux nègres à une foule de remèdes, surtout en application sur brûlures, contusions, coups de soleil ; l'écorce verte, en décoction dans la diarrhée, la dyssenterie, l'hydropisie ; cette même écorce, bien débarrassée de sa pulpe et bien vidée, leur sert de vases (*couis*) pour conserver les liqueurs ; de ses éclats ils font des plats, des assiettes, des tasses, des cuillers, des écumoires et toute leur batterie de cuisine ; ils l'exposent même avec de l'eau à un feu doux ; ils en font aussi des instruments de musique.

CALENDRIER DE FLORE. Nous devons à Linné l'ingénieuse idée du *Calendrier de Flore*. C'est la série des mois de l'année marquée par l'épanouissement des différentes fleurs, gracieux zodiaque des champs, où toutes les tribus végétales viennent, chacune dans son temps, s'épanouir au soleil et rendre leur hommage à ce dieu du jour. La multitude des plantes, leur durée et les divers degrés de chaleur qu'elles demandent ont pu se prêter à ce travail intéressant, mais il a fallu le diversifier en raison des différents climats ; et, même dans chaque climat, le calendrier de sa Flore n'a pu avoir qu'une justesse approximative, à cause des différences qu'apportent dans la floraison les variations de l'atmosphère, la nature du sol, le plus ou moins de soins, etc.

C'est en prenant le terme moyen des époques de l'épanouissement des fleurs pendant plusieurs années que deux hommes aussi distingués par leur science que par leur esprit observateur, MM. Gilibert et Seringe, ont dressé pour nos climats la liste de toutes les fleurs des différents mois. Nous allons en citer quelques unes :

Janvier. — Mousses, Lichens, Hellébore noir, Bois-gentil, etc.

Février. — Noisetier, Aulne, Erophile, Nivéole, Safran, Primevère, etc.

Mars. — Amandier, Violette, Ficaire, Pâquerette, Sylvie, Saules, etc.

Avril. — Arbres fruiliers, Saxifrage, Pissenlit, Cardamine, etc.

Mai. — Lilas, Marronnier, Tulipe, Renoncule, Orchis, etc.

Juin. — Roses, Lis, Œillet, Bluet, Coquelicot, Mauves, etc.

Juillet. — Aconit, Capucine, Courge, Menthe, Millepertuis, etc.

Août. — Clématite, Lupin, Dahlia, Œillet d'Inde, Balsamine, etc.

Septembre. — Astère géante, Bruyère, Colchique, Champignons, etc.

Octobre. — Amaryllis jaune, Astère-bruyère, Champignons, etc.

Novembre. — Renonculiers, Mousses, Lichens, Vesse-loup, etc.

Décembre. — Tussilage odorant, Hellébore noir, Bois-gentil, Lichens, etc.

Toute l'année. — Bourse-à-pasteur.

CALLA. V. GOUET.

CALLUNE. V. BRUYÈRE.

CALTHA. V. POPULAGE.

CALYCANTHE. Ce genre d'arbrisseaux, voisin des Rosacées, doit son nom à la nature de la fleur, dont les divisions épaisses et d'un rouge brun semblent plus appartenir au calice qu'à la corolle. Deux espèces sont cultivées dans nos jardins; ce sont : le C. PRÉCOCE, *Calycanthus præcox*, et le C. DE LA CAROLINE, *Calycanthus floridus*. Le premier fleurit pendant l'hiver, et embaume alors de sa suave odeur nos jardins attristés encore par la neige et les frimas; le second s'épanouit au printemps, et, caché dans les bosquets, fait chercher ses fleurs obscures, que rien ne découvre, sinon leur parfum. On peut faire avec ses jeunes branches une liqueur de dessert agréable; la décoction de ses feuilles est d'un beau jaune. Les deux espèces veulent une terre légère, fraîche et à mi-soleil. On les multiplie par leurs rejetons.

CAMELINE CULTIVÉE (du grec *kamêlos*, chameau, de sa

silicule en bosse). *Myagrum sativum.* (Rouge-bé, Sésame bâtard.) Moins répandue que le Colza, la Cameline, également cultivée comme plante oléagineuse, pourrait le remplacer. Ses graines sont un excellent engrais pour la volaille. Les Grecs les mêlaient à leur pain pour lui donner une saveur plus douce. On en retire une fort bonne huile employée pour le savon noir. Les tiges que l'on fait rouir donnent de la filasse dont on fait des tissus, et ses feuilles pourraient, dit-on, remplacer celles du Mûrier pour les vers à soie. La Cameline se sème à la volée de mars en juin; elle peut suppléer aux semis de l'hiver ou du printemps qui ont manqué. On ne la sarcle qu'une fois; comme elle est sujette à s'égrainer, on la récolte quand les capsules commencent à jaunir.

CAMELLIA DU JAPON (du grec *chamelaia*, petit olivier). Le Camellia, de la famille des Camelliacées, voisine des Orangers, auxquels il ressemble beaucoup par ses feuilles, est un grand arbre dans sa patrie et même en Italie ; mais il ne s'élève dans nos climats, plus froids, que de **1** à 4 mètres. Il n'est point de serre que cette plante superbe ne décore de son feuillage toujours vert et de ses grandes fleurs, blanc pur, rose clair, rouge cerise, orangé, doubles ou simples, à fond uni, strié ou panaché. Toutes ces variétés se greffent sur le Camellia simple ; elles sont devenues une branche importante du commerce horticole et montent maintenant jusqu'à plus de 400.

Les Camellias veulent la terre de bruyère ; on les cultive en caisse ou pot pour les rentrer, à l'approche du froid, dans un lieu bien aéré et bien sec, dont la température ne descende jamais au dessous de 5 degrés de chaleur. C'est là qu'on jouit de leurs fleurs de novembre en avril. On les sort à la fin de juin pour les exposer en plein air, à mi-ombre.

Les graines du Camellia sont oléagineuses, surtout celles du C. *oleifera*, dont l'huile est, dit-on, supérieure même à celle d'olive. On espère pouvoir le cultiver en grand dans le midi de la France.

Les feuilles du C. *sasanqua* ou Camellia thé, qui sont odoriférantes, sont quelquefois employées en Chine à la place du Thé, genre très-voisin du Camellia ; elles servent à l'aromatiser quand il est sec.

CHAMÉCERISIER. V. CHÈVRE-FEUILLE DES BOIS.

CAMOMILLE. *Anthemis* (du grec *anthos*, fleur). Ce genre, nombreux en espèces, se distingue d'une foule de fleurs qui lui ressemblent par les paillettes de son réceptacle. Ses espèces les plus remarquables sont :

1° La C. ROMAINE, A. *nobilis* (Camomille), qu'on cultive

pour la pharmacie en bordure ou en plate-bande. Elle demande à être purgée des mauvaises herbes et renouvelée de temps en temps à cause de la diffusion des tiges. La fleur est un des amers les plus fréquemment employés; c'est un stimulant énergique et tonique, dont on se sert pour réveiller les forces digestives. On l'emploie contre la goutte, les coliques venteuses, les fièvres intermittentes, les affections spasmodiques. Une forte infusion peut servir d'émétique; on en fait sous ce rapport fréquemment usage en Angleterre. C'est un excellent vermifuge. On la prend à l'intérieur en infusions; on l'administre à l'extérieur en lotions, cataplasmes et fomentations résolutives et détersives.

2° La C. DES CHAMPS, A. *arvensis* (Amarelle, Œil-de-vache). Elle est très-commune dans les champs au temps de la moisson. On s'en sert pour frotter l'intérieur des ruches avant d'y enfermer les abeilles.

3° La C. PUANTE, A. *cotula* (Amouroche, Maroute). Son odeur est plus désagréable que celle de la Camomille romaine, mais ses propriétés sont les mêmes. Ses feuilles teignent en jaune-citron. En Normandie, on fait des balais avec ses tiges sèches.

4° La C. DES TEINTURIERS, A. *tinctorum* (Camomille jaune, Œil-de-bœuf). Cette plante du midi de la France donne des fleurs du plus beau jaune; le disque et les rayons sont également dorés et brillent au soleil. Douée des propriétés de sa famille, elle a de plus celle de fournir par ses feuilles et ses fleurs une belle couleur d'un jaune-citron solide.

CAMOMILLE VULGAIRE. V. MATRICAIRE CAMOMILLE.

CAMPANULE (du latin *campana*, cloche). (Clochette.) Ce genre, qui est l'un des plus brillants par la couleur ordinairement azurée de ses fleurs et leur longue durée, compte plus de 160 espèces, dont un grand nombre est venu orner nos jardins pendant que les autres embellissent les haies, les montagnes et les bois; quelques unes sont vulnéraires et astringentes et d'autres nutritives; toutes veulent une terre franche et légère. La graine, qui est extrêmement fine, se sème à la volée aussitôt qu'elle est mûre, mêlée à du sable fin; il ne faut la recouvrir qu'à peine ou même pas du tout; son sable lui suffit.

Comme fleur de jardin, on doit citer avant toutes les autres la C. ou VIOLETTE PYRAMIDALE, à tige de 1 à 4 mètres, fournie de longs rameaux droits et serrés, et toute couverte de juillet en septembre d'élégantes cloches d'un bleu tendre. Elle croît très-bien sur les vieux murs, mais elle devient plus belle et on en jouit plus longtemps en la cultivant en

pot, que l'on rentre au commencement de la floraison pour la soustraire aux injures de l'air. C'est ainsi qu'on a vu deux Campanules former de leurs longues tiges courbées en arceaux un petit portique de fleurs bleu d'azur à la Madone que les doux souvenirs de jeunesse rappelleront longtemps à ceux de nos lecteurs pour qui ces pages ont été faites.

Comme cette Campanule est bisannuelle, il faut la semer tous les ans, ou plutôt enlever de la mère-tige les bourgeons qui s'y développent. On en fait des boutures qui fleurissent l'année suivante. Il leur faut une terre franche et légère, un abri et de fréquents arrosements pendant la floraison.

La C. CARILLON, C. *medium* (Violette marine) se cultive de même. Elle n'a point la haute taille de la pyramidale, mais ses belles cloches à bords renversés sont plus remarquables par leur grandeur et leur couleur plus éclatante. Cultivée à mi-ombre dans les jardins paysagers, elle y produit un agréable effet et se ressème d'elle-même.

La C. A FEUILLES DE PÊCHER, C. *persicifolia* (Campanule des jardins) atteint dans les bois de 10 à 12 décimètres. Sa tige est droite, presque nue, et ses fleurs, quelquefois blanches, sont ordinairement du plus beau bleu. Introduite dans les jardins, la tige est devenue moins haute et moins grêle, mais des fleurs doubles se sont développées, et forment, de juin en septembre, de petites cocardes frisées, blanches ou bleues, d'un bel effet. Elle est vivace et se multiplie aisément par éclats. Ses fleurs reparaissent dans l'arrière-saison, quand on a eu soin d'émonder les tiges après la première floraison.

La C. GANTELÉE, C. *trachelium* (Gant-de-Notre-Dame, Ortie bleue), a passé aussi des bois dans les jardins pour ses grandes cloches d'un violet foncé, que la culture a rendues doubles. Sa tige, moins élancée que dans la précédente, est mieux fournie ; ses feuilles sont plus larges. Il est peu de fleurs des champs qui soient aussi belles.

La C. A LARGES FEUILLES, C. *latifolia*, est plus belle encore. C'est à la Grande-Chartreuse, près de la fontaine de Saint-Bruno, ou sous les murs de cette chapelle de la Vierge qui rappelle tant de souvenirs dans ces profondes solitudes, que cette magnifique Campanule étale toute sa beauté. Près d'elle, aussi rare, aussi gracieuse, mais beaucoup plus petite, est la C. FLUETTE, toute semblable par son port à la C. A FEUILLES RONDES (Clochette des murs). Cette dernière plaît surtout par sa longue durée et les tapis bleus dont elle décore tous les vieux murs. Elle est restée sauvage ainsi que la C. ÉTALÉE, C. *patula*, très-commune aussi, mais non sans beauté. Sa tige forme une large panicule, et ses cloches bleues sont à seg-

ments profonds. Ses fleurs se succèdent jusqu'aux premières gelées.

Citons enfin la C. RAIPONCE, C. *rapunculus* (Bâton-de-saint-Jacques, Rave sauvage). Si toutes les espèces précédentes n'ont que la beauté ou la grâce en partage, celle-ci joint à l'éclat de ses fleurs le mérite d'être alimentaire dans toutes ses parties : ses jeunes pousses sont excellentes en salade, et sa racine, comme son nom l'indique, donne une rave blanche, ferme, charnue et de bon goût. La C. raiponce se sème parmi les Radis et les Oignons, à la volée, mêlée avec du sable, en juin ou juillet ; on arrose d'abord en pluie douce une ou deux fois par jour. Elle se mange en février, mars et avril.

CAMPÊCHE. *Hæmatoxylon Campechianum.* (Bois bleu, Bois-de-sang, Bois d'Inde, Bois de Campêche.) C'est un arbre épineux, de 10 à 12 mètres, de la famille des Légumineuses. Ses feuilles, toujours vertes, sont pennées sans impaire ; ses fleurs jaunes, petites et régulières terminent ses rameaux ; ses gousses membraneuses sont très-comprimées. Il a passé de la baie de Campêche aux îles de la Jamaïque et de Saint-Domingue, et a fait longtemps l'objet du commerce des seuls Espagnols.

Cet arbre est important pour la couleur rouge foncé de son bois proprement dit ; car son aubier est blanc-jaunâtre et son écorce brune. Il lui doit son nom grec *haïmato-xylon*, bois de sang, et le cours très-répandu qu'il a dans le commerce. Les teinturiers en font grand usage pour les couleurs bleu, violet et rouge foncé. Il n'est aucun menuisier qui n'ait chez lui une bûche de Campêche pour donner à ses bois une couleur d'acajou plus ou moins vive. Il se prête même beaucoup trop, dans les grandes villes, à la fraude des marchands de vin. Les Anglais l'emploient en médecine comme tonique et astringent, et les Américains se servent de ses feuilles et de ses fruits, sous le nom de *quatre-épices*, pour aromatiser leurs mets. Ils profitent aussi de la profusion avec laquelle il pousse chez eux et de sa rapide croissance pour en faire des haies épineuses ; mais elles nuisent beaucoup aux terrains qu'elles avoisinent. Sous notre climat, le Campêche ne fait que végéter.

CAMPHRIER. V. LAURIER.

CANCHE. *Aira.* Toutes les Canches, dont les épillets sont luisants, argentés ou dorés, sont d'un gracieux effet. La plus délicate est la C. CARYOPHYLLE ou ŒILLET ; son chaume purpurin tout petit, divisé de 3 en 3, est relevé par des glumes d'argent. Il croît sur les pelouses sèches. La C. FLEXUEUSE

(Avoine de montagne) forme, au contraire, sur la lisière des bois de hautes touffes de 6 décimètres, remarquables par le reflet soyeux de leur panicule qui se balance au souffle des vents. On en fait de petits balais. Ces deux Graminées sont un bon pâturage pour les moutons.

L'A. *cæspitosa* a le chaume et les feuilles beaucoup plus rudes et forme de grosses touffes sur le bord des torrents pierreux.

CANÉFICIER. V. CASSE.

CANNE A SUCRE. *Saccharum.* (Cannamelle.) Cette plante importante, objet d'un commerce immense et d'une consommation générale, est originaire des Indes orientales et occidentales, d'où on l'a naturalisée dans tous les pays chauds, et surtout dans les îles de la mer du Sud, l'Amérique, la Martinique, la Jamaïque, etc. En France, on ne l'élève qu'en serre chaude et par curiosité; mais dans les pays où on en fait de grandes plantations, la Canne à sucre atteint la hauteur de 5 à 6 mètres. C'est une Graminée fort semblable au Roseau à quenouille et terminée par une panicule comme celle du Maïs. On plante les Cannes au printemps; elles ne donnent leur fleur que l'année suivante, et ce n'est que quatre ou cinq mois après qu'elles sont mûres. On voit alors jaunir les feuilles et la tige; celle-ci est pleine d'une moelle grisâtre, imprégnée d'un suc visqueux très-doux, qui fait le dixième de son poids. Les roseaux, coupés par le pied et débarrassés de leurs feuilles et de leur sommet, sont soumis à une forte pression par le moyen de cylindres que font tourner des chevaux. Le suc qui en découle fermenterait bien vite si on ne le faisait aussitôt bouillir dans de grandes chaudières. On y ajoute une certaine quantité de lait de chaux pour séparer du suc la fécule et le mucilage qu'on écume soigneusement; quant au sirop, on le concentre par évaporation et on le fait cristalliser par refroidissement. On sépare la partie cristallisée de celle restée fluide, qui a cours dans le commerce sous le nom de *mélasse* et qui est employée en cuisine, en médecine et dans les arts.

Séparé de la mélasse, le sucre n'est encore que de la cassonade, moscouade ou sucre brut, d'un blond jaunâtre, en petits cristaux terreux. Pour le purifier ou le raffiner, on le dissout dans une petite quantité d'eau, on le clarifie en le faisant bouillir dans des blancs d'œufs ou du sang de bœuf, dont l'albumine, en se coagulant, saisit toutes les matières hétérogènes. Décolorée par le moyen du charbon animalisé, il ne reste plus qu'à le faire cristalliser dans des moules de forme conique. On parvient à le dépouiller du sirop coloré qu'il

peut contenir encore, en appliquant sur la base du cône une couche d'argile humectée d'eau ; ce liquide, en filtrant à travers le sucre, achève de le purifier.

Le sucre, qui a tout à fait remplacé le miel dont les anciens se servaient pour confire et édulcorer leurs mets, est aujourd'hui tellement répandu et presque si nécessaire, que la Graminée qui nous le donne mériterait de prendre rang parmi les céréales, si elle pouvait croître partout. Le sucre est cependant moins employé comme aliment et médicament que comme première base des conserves, confitures et de tous les sirops qui sont un mélange de deux parties de sucre sur une d'eau. Le sucre candi, si remarquable par sa belle cristallisation, ne s'obtient qu'en laissant à elle-même une solution d'une partie d'eau et deux parties de sucre. Il en entre dans la composition de la bonne encre. Le caramel est un sucre coloré et boursoufflé par le feu ; on s'en sert pour donner de la couleur à certains apprêts culinaires, aux liqueurs, à l'alcool, etc. Les confiseurs et les pharmaciens en font des bonbons et des remèdes contre les rhumes.

Le suc fermenté de la Canne à sucre donne le rhum de la Jamaïque, le tafia et plusieurs autres liqueurs renommées. On appelle *bagasses de Cannes* tous les débris et résidus de la plante, après en avoir extrait le suc ; ces débris frais sont une bonne nourriture pour les bestiaux, et, séchés au soleil, on en chauffe les chaudières et les fourneaux.

Des procédés à peu près semblables s'emploient pour la préparation du sucre de Betterave, qui remplace si avantageusement celui des Cannes.

CANNEBERGE. V. Airelle.

CANNELIER. V. Laurier.

CANTALOU. V. Concombre melon.

CANTHARIDE. V. Frêne.

CAOUTCHOUC. (Gomme élastique.) C'est le sucre concret d'un arbre de la Guyane nommé *Hevea Guyanensis, Jatropha elastica* ou *Siphonia caoutchouc,* de la famille des Euphorbiacées. Quelques autres plantes laiteuses peuvent aussi donner du caoutchouc. On l'obtient en faisant des incisions à l'arbre et en recevant couche par couche le suc qui en découle dans de petites bouteilles en terre que l'on casse ensuite. C'est ainsi qu'on obtient les bouteilles d'élastique si connues des écoliers pour leurs balles. La souplesse et l'élasticité du caoutchouc l'ont fait employer à une foule d'usages ; on en prépare des sondes, des ligaments de tubes en chimie, des bottines. On est parvenu, en le faisant dissoudre dans l'essence

de térébenthine ou dans l'huile pyrogénée qu'il produit lui-même par sa distillation, à l'appliquer sur la soie et dans les tissus et étoffes de coton et de laine, pour en faire des manteaux et des tabliers imperméables. Les dessinateurs se servent aussi de caoutchouc pour effacer les traits du crayon à la mine de plomb.

CAPILLAIRE. V. ADIANTHE, DORADILLE.

CAPRIER. *Capparis spinosa.* (Taperter des Provençaux.) Arbrisseau épineux, de 10 à 12 décimètres, propre à la France méridionale, aux pays chauds et notamment à la Palestine; il est cité dans les livres de Salomon : *Dissipabitur capparis.* On peut avec des soins cultiver le Càprier dans tous les jardins, en le plaçant au pied d'un mur et l'abritant du froid; il se multiplie de graines et de boutures. La tige, diffuse et décombante, est sans grâce; mais ses feuilles d'un beau vert, ses belles fleurs blanches à étamines roses, et surtout ses boutons que l'on confit au vinaigre sous le nom de *càpres,* le font rechercher partout. Les càpres sont un excellent condiment des sauces; elles sont stimulantes et anti-scorbutiques. Les jeunes pousses et les fruits verts s'emploient également en cuisine sous le nom de *cornichons de Càprier.* L'infusion des tiges dans l'eau ou l'esprit de vin est un réactif en chimie; traitée par les acides, elle est d'un rouge de feu, et par les alkalis, d'une belle couleur verte.

CAPRIFICATION. V. FIGUIER.

CAPUCINE. *Tropæolum majus.* (Cresson du Pérou, Sanguine.) On a cru voir dans les pétales de la Capucine un casque avec des armes, une espèce de bouclier dans sa feuille, et de là son nom latin *Tropæolum,* ou petit trophée. Son nom français est plus justement dû à son calice en capuchon renversé, et sa couleur, à son tour, a donné son nom à la couleur capucine. Cette belle fleur, originaire du Pérou, est cultivée dans la plupart des jardins au pied des murs ou des treilles, en chaude exposition; elle est annuelle et se sème aussitôt après les gelées. Ses tiges grimpantes garnissent bientôt les supports qu'on leur donne d'un feuillage du plus joli vert, relevé par de grandes fleurs irrégulières d'un jaune purpurin plus ou moins velouté, selon les variétés. La Capucine pourpre ou d'Alger et celle de Constantinople sont plus petites, mais d'une couleur plus foncée, plus belle et plus riche. Les variétés à fleurs doubles sont vivaces, mais plus délicates.

La Capucine n'est pas seulement une plante d'agrément; on emploie ses fleurs pour parer et aromatiser les salades; les

boutons naissants et les graines encore vertes se confisent au vinaigre comme les câpres et les cornichons. La C. NAINE, qui peut se passer d'appui et qui donne beaucoup de fleurs, est celle qu'on préfère pour la cuisine. Le suc de la plante teint en jaune solide, mais la couleur en est peu agréable. Les fleurs sont légèrement excitantes.

CARACOLE. V. HARICOT.

CARBONE, l'un des 58 éléments. Le carbone est solide, mais existe sous deux états différents. Tantôt transparent, incolore, et le plus dur de tous les corps, il forme le diamant, si rare et si recherché; tantôt noir, opaque et friable, il est la base du charbon de bois, de l'anthracite et de ces couches profondes de charbon de terre, mines si fécondes de richesses pour les bassins houillers. Enfin, dans un état de mélange encore plus compliqué, c'est lui qui forme la portion principale des tissus organiques, dans les végétaux surtout. Par la combustion on le sépare en partie des différents principes avec lesquels il était associé; mais ce n'est jamais complètement. Le noir de fumée, bien calciné, est, après le diamant, le carbone le plus pur.

C'est le carbone des végétaux qui fait leur consistance, leur solidité, et, par suite, le bois dont nous préparons nos meubles, nos vaisseaux, nos édifices; c'est par leur carbone que nous chauffons nos fours et nos usines; c'est à lui que nous devons la cuisson de nos mets, les charmes du coin du feu et le plaisir de tisonner :

De nourrir mon brasier ma main se fait un jeu;
J'agace mes tisons; mon adroit artifice
Reconstruit de mon feu l'élégant édifice.
J'éloigne, je rapproche, et du hêtre brûlant
Je corrige le feu trop rapide ou trop lent.
Chaque fois que j'ai pris mes pincettes fidèles
Partent en pétillant des milliers d'étincelles;
J'aime à voir s'envoler leurs légers bataillons.... (DELILLE.)

Que d'opérations chimiques faites alors sans y penser! Se douterait-on que la flamme qui jaillit est une combinaison de l'hydrogène et de l'oxygène, que ce brasier ne nous pénètre de sa douce chaleur que par une nouvelle combinaison de ce même oxygène avec le carbone du bois, tandis que les cendres qu'il en sépare, et qui serviront bientôt aux lessives, sont elles-mêmes un mélange grossier de silice, de potasse et de soude à l'état de carbonate?

Apprenons encore de la chimie tout le prix du carbone. On lui a reconnu l'importante propriété d'absorber les gaz méphitiques, à raison de la plus ou moins grande porosité du

charbon. (V. Buis.) Il préserve de la corruption les substances animales et leur enlève l'odeur et le mauvais goût que la putréfaction commençait à leur donner. C'est en filtrant l'eau viciée à travers une couche de charbon qu'on la rend potable. Le meilleur moyen de conserver l'eau douce dans les navigations lointaines, c'est de charbonner l'intérieur des tonneaux. Par la même raison, les jardiniers noircissent au feu la pointe de leurs piquets qui doit longtemps rester en terre. Enfin tous les charbons, mais surtout celui qu'on retire des matières animales, ont la propriété de décolorer les liquides avec lesquels on les met en contact. Sous ce dernier rapport, ils servent beaucoup dans le raffinage et la clarification du sucre, des sirops, des liqueurs, etc.

CARDAMINE des prés. *Cardamine pratensis.* (Cresson des prés.) La Cardamine des prés a tant de rapports avec le Cresson des fontaines, qu'elle méritait en tous points de lui être comparée : même goût; mêmes propriétés anti-scorbutiques, mais à un plus mince degré; même feuillage; habitation voisine. La Cardamine cependant lui est supérieure par l'élégance de sa tige élancée et la beauté de sa fleur, qui a une douce odeur; c'est l'une des premières du printemps et celle qui attire et fixe le joli papillon *aurore*, qui lui confie l'espoir de sa postérité. On rencontre quelquefois dans les prés des Cardamines à fleurs doubles; les jardins s'en sont emparés, mais elles réussissent encore mieux sur le sol natal, au bord des ruisseaux.

La petite C. hérissée, *C. hirsuta*, beaucoup moins belle que la précédente, croît modestement sur les vieux murs humides; compagne de l'Erophile, elle fleurit en même temps. Ce qu'elle offre de plus remarquable est l'élasticité de ses siliques, dont les valves, se séparant brusquement au moindre choc, projettent au loin leurs petites graines, qui mûrissent de très-bonne heure.

La C. impatiente doit son nom à l'élasticité dont ses siliques sont également douées. Elle n'a d'un peu joli que sa tige et son feuillage.

CARDE-POIRÉE. V. Bette.

CARDÈRE. *Dipsacus fullonum.* (Chardon-à-foulon.) La Cardère ou Chardon-à-bonnetier doit son nom au mot latin *Carduus*, donné à une foule de plantes à têtes épineuses. Celle-ci est la plus précieuse par les fortes paillettes de ses involucres terminés en petits crochets très-propres à se saisir de la laine, la peigner et la *carder*. On s'en sert pour cela dans les manufactures de drap. Après avoir partagé en deux chaque tête de Cardère, on les met à plat, par rangées pa-

rallèles, sur des cylindres entre lesquels on fait passer les étoffes de laine pour les tisser et les lustrer. On fait aussi des bobines avec les tiges. Ces tiges, hautes de 1 à 2 mètres, donnent à la Cardère un aspect imposant. Elle se couvre en été de grosses fleurs purpurines d'un bel effet. Ses longues et larges feuilles sessiles, opposées et soudées deux à deux par la base, font réservoir et s'emplissent d'une eau toujours limpide, estimée comme excellent cosmétique : de là les noms donnés à cette plante de *Lavoir* ou *Cuve-de-Vénus* et de *Fontaine* ou *Cabaret des oiseaux*.

Le Chardon-à-foulon est l'objet d'une culture importante dans le Midi ; elle peut aussi réussir dans le Nord. Il veut une terre profonde et substantielle, de fréquents sarclages et 3 décimètres de distance en tous sens. La récolte se fait quand les têtes commencent à jaunir ; on laisse à chacune un pédoncule assez long pour les lier commodément.

Le D. *sylvestris* (Laitue-d'âne) est très-commun dans nos haies. Ses feuilles connées retiennent aussi bien l'eau que le Chardon-à-foulon. Sa haute tige l'a fait nommer *Grande Verge-à-pasteur*, et l'on a simplement appelé *Verge-à-pasteur* le D. *pilosus*, qui est beaucoup plus petit dans toutes ses parties et moins remarquable par ses fleurs et la soudure de ses feuilles que le précédent.

CARDIAQUE. V. AGRIPAUME.

CARDINALE. V. LOBÉLIE.

CARDON. V. ARTICHAUT.

CAREX. V. LAICHE.

CARIQUE. V. FIGUIER.

CARLINE (du latin *Carolus*). On raconte que Charlemagne, s'étant servi des racines d'une espèce de Carline pour guérir son armée d'une fièvre maligne, lui donna son nom par reconnaissance ; quoi qu'il en soit, ce genre intéressant est très-remarquable par les folioles scarieuses de l'involucre, qui forment à la fleur une auréole dorée ou nacrée. La plus belle est la C. A FEUILLES D'ACANTHE (Caméléon, Chardousse ou Ciardousse, Carline sans tige), connue dans le Vivarais sous le nom de *Pinchinelle*. Elle croît abondamment sur les montagnes calcaires et arides du Midi ; on la cueille d'avril en mai comme un mets délicat qu'on préfère aux Artichauts ; on en mange l'involucre confondu avec le collet, accommodé ou bien confit au sucre et au vinaigre. Mais ce que cette plante a de plus remarquable consiste dans ses propriétés hygrométriques ; c'est le baromètre du pays, qu'on accroche aux portes ou aux murs après la floraison : les involucres

s'épanouissent et se renversent si le temps est sec, tandis que, s'il est humide, on les voit se crisper et se resserrer étroitement, et cela pendant plusieurs années. Cette plante est disposée en large rosace à longues feuilles aplaties sur le terrain ; l'involucre repose au centre, absolument sans tige. Les anciens faisaient usage des racines dans les maladies pestilentielles.

La C. CAMÉLÉON (Carline des Alpes, Caméléon noir) doit son nom aux reflets changeants de sa large auréole d'une grande beauté. Ses feuilles glabres sont très-piquantes ; sa tige est rougeâtre, quelquefois développée, mais plus souvent basse. Elle croît sur les coteaux des Alpes et du Midi. Sa racine est usitée comme diurétique. Dans les Pyrénées et les Alpes, on mange son réceptacle comme celui des Artichauts.

La C. VULGAIRE est très-commune sur nos coteaux pierreux. Ses capitules sont plus petits, mais leur disposition en corymbe parfaitement régulier, et leurs auréoles dorées, qui persistent après le dessèchement de la plante, offrent encore longtemps une sorte d'intérêt.

CAROTTE. *Daucus carota* (du grec *karos*, sommeil léthargique, à cause des qualités soporifiques qu'on supposait à ses graines ou à sa racine). (Pastonade, Chirouis.) La C. SAUVAGE, qui a de très-particulier une petite fleur rouge, stérile au centre des ombelles, est la souche de la Pastonade des jardins ou Carotte ; en cultivant avec soin celle des champs, on en a obtenu une racine plus grosse et fort bonne. Celle des jardins, de tout temps recherchée pour ses qualités alimentaires, est devenue, depuis quelques années, l'objet d'une grande culture comme plante agricole. Ses feuilles sont excellentes comme fourrage, et sa racine comme engrais pour les animaux, qui la mangent crue ; mais cuite, on la sert journellement sur nos tables : c'est un aliment salutaire qui rafraîchit le sang et l'épure. On en fait l'accompagnement obligé du pot-au-feu. On l'emploie aussi en cataplasmes émollients pour déterger les ulcères. Le suc sert à colorer le beurre ; on l'empêche de rancir, ou on le corrige de ce défaut, en le faisant bouillir avec du suc de Pastonade. Les fleurs servent à préparer la liqueur d'huile de Vénus ; elles teignent le papier en rouge foncé ; leur décoction, après quelques minutes, donne la couleur lilas à la laine et à la soie. Les graines faisaient autrefois partie des quatre semences chaudes mineures ; les trois autres étaient l'Ammi, le Persil, le Céleri. Mêlée à la bière, elle lui donne une qualité supérieure.

Les racines de Pastonade sont rouges, jaunes, blanches ou violettes. Les jaunes sont les plus douces, et, parmi celles-ci,

celle d'Achicourt, près d'Arras, passe pour la meilleure. La blanche hors de terre dure longtemps; elle est grosse, longue et tendre. La violette est sucrée et acquiert un volume considérable. Comme fourragères, la grosse blanche de Breteuil et la blanche à collet vert méritent la préférence sur toutes les autres.

Toutes les Carottes, quelle que soit leur destination, demandent une bonne terre bien fumée dès l'année précédente. On sème au printemps, en recouvrant à la herse; les sarclages doivent être fréquents; on éclaircit le plant en raison de son développement, jusqu'à ce que les Carottes qui doivent rester en place se trouvent espacées de 1 à 2 décimètres. Si on l'arrache pour replanter, il faut beaucoup ménager le pivot et l'établir bien perpendiculairement dans son trou. La Carotte résiste aux premières gelées, et pourrait passer l'hiver en pleine terre, en la couvrant bien; mais communément on l'arrache en décembre. Après avoir coupé les feuilles au niveau du collet, on met les racines à la cave, empilées l'une sur l'autre, la tête en dehors et séparées par des couches de sable fin. On prolonge leur durée en recoupant les jeunes pousses qui se développent à la cave. Les plus belles et les plus régulières se replantent en février et mars, à 6 décimètres de distance, pour avoir de la graine qui dure trois ou quatre ans. Celle de deux ans est préférable à celle de l'année, trop sujette à monter.

CAROUBIER. *Ceratonia siliquosa* (du grec *keratos*, arbre à corne, de ses longues siliques). (Figuier d'Egypte). Cet arbre, de médiocre grandeur, croît sur les bords de la Méditerranée. Son bois dur, pesant et durable est recherché des ébénistes, tourneurs et menuisiers. Ses feuilles persistantes et pennées servent, ainsi que l'écorce, au tannage. A de petites fleurs en grappes d'un rouge foncé succèdent de longues siliques de 3 décimètres qu'on nomme *Carouge, Fève-de-Pythagore, Pain-de-saint-Jean*. Leur pulpe rougeâtre est bonne à manger; on la regarde comme adoucissante et laxative. Dans le royaume de Valence, c'est la nourriture des chevaux et même des pauvres. Les Arabes l'emploient pour confire les tamarins, les myrobolans et autres fruits; ils s'en servent comme de sucre. La graine torréfiée avec soin peut faire un café agréable. On en retire une belle teinture d'un jaune éclatant pour les étoffes de prix.

Le Caroubier languit dans le Nord; il lui faut l'orangerie, une exposition chaude et peu d'eau. On ne le multiplie guère que par semis.

CARTHAME DES TEINTURIERS (du grec *karthamos*, pur-

gatif, de la qualité de ses graines). (Safran bâtard, Safran d'Allemagne.) C'est à l'Égypte qu'est due cette plante si précieuse pour la teinture; on en fait une grande importation en France, où cependant on pourrait aisément la cultiver, surtout dans le Midi; elle ne demande que peu de chaleur et une terre sèche et profonde. On sème le Carthame de mars en mai; on éclaircit le plant de manière à laisser 3 décimètres de distance. Aussitôt que les fleurons, qui sont d'un beau jaune orangé, sont bien épanouis, on les enlève un à un par un temps bien sec et sans les rompre; on les met sécher avec soin; dès lors on les nomme *vermillon d'Espagne*. On les emploie en peinture, et ils servent à teindre en rouge et en jaune la soie, la laine, les plumes, etc. On nomme *carthamine* ou *rouge-vert d'Athènes* leur principe colorant. Mêlé au talc finement pulvérisé, il forme le rouge de la toilette, fard de la Chine, rouge végétal.

Les graines de Carthame, aussi nommées *graines de perroquet*, parce qu'ils les aiment beaucoup, sont très-grosses; elles engraissent la volaille et donnent une huile assez bonne, employée dans le Levant; elle est surtout purgative. Les jeunes pousses, desséchées et réduites en poudre, se mangent; cette même poudre sert aux Egyptiens à faire cailler le lait de leurs fromages.

CARTHAME LAINEUX. V. KENTROPHYLLE.

CARUM CARVI (du grec *karpos*, fruit par excellence). (Cumin des prés.) Cette plante indigène, qui croît dans les prés des montagnes, est bisannuelle; ses graines à saveur chaude et à odeur aromatique donnent une huile essentielle; elles sont carminatives, excitantes et stomachiques, et faisaient partie des quatre semences chaudes majeures; les trois autres étaient le Fenouil, l'Anis et le Cumin. Ce dernier, originaire d'Orient, est cultivé dans les jardins pharmaceutiques; il a les mêmes qualités, mais plus faibles que celles du Cumin des prés. On voit dans l'Evangile que le Cumin et l'Anis faisaient partie de la dîme que payaient les pharisiens. Les racines du C. *carvi*, améliorées par la culture, se mangent, dans le Nord, comme la Carotte et le Panais.

CARVI. V. CARUM.

CASCARILLE. V. CROTON.

CASSE. *Cassia*. Genre très-nombreux d'arbres, d'arbustes ou de plantes herbacées, tous exotiques, appartenant à la famille des Légumineuses. La plupart des espèces ont des fleurs jaunes en grappes ou épis, des gousses cloisonnées dans leur intérieur et des feuilles pennées sans foliole impaire.

Les espèces les plus importantes sont le Canéficier et le Séné.

Le CANÉFICIER ou CASSIER forme maintenant un genre particulier sous le nom de *Cathartocarpus*. On le connaissait auparavant sous celui de *Cassia fistula*, ainsi nommé pour ses gousses fistuleuses; elles sont la partie la plus importante et la plus remarquable de cet arbre, haut de 12 à 15 mètres, et assez semblable à nos Noyers. Ses fruits ou gousses sont longs d'un demi-mètre, arrondis comme une flûte, d'une couleur noire, marqués de deux raies longitudinales, et partagés dans leur intérieur par des cloisons horizontales qui y forment un grand nombre d'étages où sont logées une à une de grosses graines rougeâtres, luisantes, aplaties, enveloppées d'une pulpe mucilagineuse, seule partie employée en médecine. Elle en fait un grand usage, sous les noms de *Casse mondée*, *conserve de Casse*, *marmelade de Tronchin*, comme d'un laxatif doux, agréable à prendre, et qui convient aux vieillards. C'est dans ce sens que Delille a dit :

La casse prolongea les vieux jours de Voltaire.

Les bâtons de Casse, suspendus 12 ou 15 ensemble au même pédoncule, font entendre, au moindre vent, un cliquetis remarquable qui s'annonce d'assez loin Les nègres sont friands des Casses vertes; on les confit au sucre; elles sont égalment laxatives. La Casse en bâton vient des Indes.

Le SÉNÉ est très-célèbre en médecine comme purgatif; c'est un des cathartiques les plus employés. Celui du commerce n'est autre chose que la feuille ou les gousses desséchées de trois espèces de Casses confondues sous le nom générique de *Senna*; ce sont : le S. A FEUILLES AIGUES OU DE TRIPOLI, C. *acutifolia*; le S. DE LA PATTE, qui vient de la Haute-Egypte, C. *obovata*, et le S. DE MOKA OU DE LA MECQUE, C. *lanceolata*.

CASSE-LUNETTES. V. CENTAURÉE, EUPHRASIE OFFICINALE.

CASSE-PIERRE. V. HERNIAIRE, PARIÉTAIRE, SAXIFRAGE.

CASSIS. V. GROSEILLIER NOIR.

CASSONADE. V. CANNE A SUCRE.

CATAIRE. V. NÉPÉTA.

CATALEPTIQUE. V. DRACOCÉPHALE.

CATALPA. V. BIGNONIER.

CATHERINE. V. RONCE BLEUE.

CATHERINETTE. V. EUPHORBE ÉPURGE.

CAVALIER. V. Chou.

CÉDRATIER. V. Citronnier.

CÈDRE du Liban. *Cedrus Orientalis.* La grandeur, la beauté et la forme pyramidale du Cèdre, qui se dresse majestueusement sur les montagnes du Liban, l'ont rendu dans l'antiquité le plus célèbre de tous les arbres. Qui ne sait les beaux vers de Racine, traduction fidèle du roi-prophète ?

J'ai vu l'impie adoré sur la terre;
Pareil au cèdre, il cachait dans les cieux
Son front audacieux,
Et semblait à son gré gouverner le tonnerre...
Je n'ai fait que passer, il n'était déjà plus.

Ici la comparaison, jusque là si juste, cesse de l'être; car la durée de ces beaux arbres est illimitée, et l'on dirait qu'ils ont pris naissance avec le monde pour ne finir qu'avec lui. Leur durée, leur incorruptibilité et leur bonne odeur les firent demander par Salomon à Hiram, roi de Tyr, pour la construction du temple de Jérusalem et de son propre palais. Avec sa térébenthine, aussi nommée *gomme de Cèdre*, on prépare la *cedria*, espèce de goudron liquide dont les Egyptiens se servaient pour embaumer les corps. Les feuilles suintent une espèce de manne, dite *mastichine*. Le bois entre dans la composition des pastilles des Indes, qu'on brûle pour leur parfum. Cet arbre si précieux pour les enfants de la Terre-Promise ne peut l'être pour nous en raison des distances; on ne le cultive dans les massifs d'arbres verts que par curiosité. Il ne vient que de graine, au nord, en terre franche et légère. On devrait tenter de multiplier cet arbre sur les montagnes, mais il le faut isoler pour jouir de son effet majestueux, qui tient à la dimension de ses branches horizontales commençant à rase terre et faisant de l'arbre une magnifique pyramide aussi large à sa base qu'elle est haute. Si les modernes trouvent cet arbre trop peu digne de sa célébrité et ne lui reconnaissent pas toutes les qualités que lui attribuaient les anciens, cela a pu tenir peut-être à la différence des climats, peut-être aussi à quelque erreur de nom.

Depuis quelques années, on cultive dans les jardins paysagers un nouveau Cèdre qui est un des plus beaux ornements des bosquets et des pelouses : c'est le Cèdre déodora. Son feuillage d'un vert tendre et ses rameaux gracieusement inclinés contrastent agréablement avec l'aspect sévère et la tournure raide des autres arbres verts. L'exposition qu'il préfère est celle du sud-est.

CÉLERI. V. Ache.

CÉLOSIE A CRÊTE (du grec *kélein*, charmer). *Celosia cristata.* (Crête-de-coq, Passe-velours.) La Célosie, originaire de l'Inde, est une très-belle fleur, d'une configuration extrêmement remarquable et tout à fait semblable à une crête de coq, simple, double ou triple, festonnée et ordinairement d'un rouge de sang. Elle est produite par une large dilatation de la tige à son sommet, qui se couvre de petites fleurs à nombreuses paillettes de rouge cramoisi. La Célosie joint encore à l'éclat de la pourpre un soyeux velouté. Cette jolie plante, qui s'élève à un demi-mètre, demande des soins; elle est annuelle; on la sème sur couche; on l'y repique pour la laisser jusqu'en juillet qu'on la met en pleine terre avec sa motte. Les premiers froids la font périr; on recueille les graines à mesure qu'elles mûrissent. Il en existe des variétés à fleurs jaunes, chamois, amarante, violettes, pourpres et roses.

CÉNOMYCÉ. V. CLADONIE.

CENTAURÉE. Plusieurs espèces de Centaurées, douées de propriétés médicales, ont valu à leur genre, l'un des plus nombreux des Composées, le nom du fameux médecin que la fable a célébré. La variété des couleurs et les grands rayons que forment autour de chaque fleur les fleurons stériles de la circonférence font de ce genre de Carduacées l'un des plus beaux de nos campagnes. Parmi les espèces les plus remarquables on distingue :

Le BLUET ou BLEUET, C. *cyanus* (Barbeau bleu), si commun dans tous les blés, où il fait briller, en même temps que le Coquelicot, sa vive couleur bleu d'azur. On le cueille par milliers pour les cérémonies de la Fête-Dieu dans les campagnes; point de reposoir champêtre, point de blanche tenture que le Bluet ne décore alors de ses élégants festons. Mais son abondance est quelquefois nuisible au blé, et le fermier le proscrit impitoyablement. Le suc des fleurs, employé comme collyre, lui a valu le nom de *Casse-lunettes*. On l'emploie à orner les mets et à colorer les crêmes. Broyé avec l'alun, on en fait de l'encre bleue. La culture en a obtenu des variétés de toutes couleurs, le jaune excepté. Il faut les semer chaque année en automne ou au commencement du printemps; elles viennent bien partout.

La C. DES MONTAGNES, à grande fleur, triple du Bluet, a encore sur lui l'avantage d'être vivace; on la cultive dans les jardins ainsi que sa variété blanche, qui se multiplie également par éclats.

La C. JACÉE (Jacée des prés, Tête-de-moineau) croît abondamment dans les prairies, où elle fait un bon fourrage, quoi-

que un peu dur. Sa racine est amère et astringente; toute la plante teint en jaune.

La C. NOIRE (Fourche ferrée) croît dans les bois et les prés des montagnes. Elle est remarquable par ses involucres noirs, ciliés; les troupeaux la mangent comme la Jacée.

La C. SCABIEUSE, très-commune dans les terres à blé, est plus remarquable que les précédentes par la grosseur de ses capitules; ses fleurs purpurines sont d'un bel effet; les écailles de l'involucre, très-ouvertes après l'émission des graines, couronnent encore les tiges d'un reste de beauté.

La C. CHAUSSE-TRAPPE, C. *calcitrapa* (Chardon étoilé) est ainsi nommée pour la ressemblance de ses involucres épineux avec les chausse-trappes en usage contre la cavalerie. Elle croît en abondance dans les terrains d'alluvion, sur le bord des chemins, près des villages. Toute la plante est extrêmement amère, les feuilles surtout; c'est un tonique assez employé dans les digestions laborieuses, les diarrhées, les péripneumonies et les affections chroniques. Les racines étaient autrefois employées dans les coliques néphrétiques. On la connaît encore sous le nom de *Relâche*.

La C. DU SOLSTICE, abondante dans le midi de la France, donne une jolie fleur jaune qui termine de longs rameaux blancs et cotonneux; elle est remarquable par ses épines dorées et palmées.

Enfin la C. BÉNITE, C. ou *Cnicus benedictus* (Chardon-bénit), propre au midi de la France, doit son nom aux grandes vertus qu'on lui a attribuées; on l'a crue le plus sûr remède contre la peste et très-propre pour chasser le venin. On s'accorde maintenant encore à la regarder comme tonique, fébrifuge, anthelminthique et surtout sudorifique. C'est une plante annuelle, à feuilles épineuses et velues comme la tige. Ses fleurs sont jaunes, grandes, solitaires, environnées de larges bractées, et les folioles du calice terminées par des épines rameuses. Il ne faut pas la confondre avec le Chardon-bénit des Parisiens. (V. CHARDON-BÉNIT.)

CENTAURÉE BLEUE. V. TOQUE.

— JAUNE. V. CHLORE.

— (PETITE). V. ERYTHRÉE.

CENTRANTHE A LARGES FEUILLES (du grec *kentros* et *anthos*, fleur éperonnée). (Valériane rouge, Barbe-de-Jupiter.) Le Centranthe, propre au midi de la France, orne les jardins de juin en juillet par ses fleurs en panicule serrée, communément d'un rouge lilas et quelquefois blanches. Une terre sèche lui convient; on le multiplie de graines et d'éclats.

Ses racines ont un peu de l'odeur de celles des autres Valérianes ; il s'en distingue facilement par ses fleurs éperonnées.

CÉPHÉLIDE. V. IPÉCACUANHA.

CÉRAISTE (du grec *keras*, corne). Ce genre difficile et nombreux doit son nom à ses capsules allongées en corne. Toutes les espèces tapissent la terre de leurs tiges décombantes, généralement blanchâtres. La plus belle est le C. *tomentosum* (Argentine, Oreille-de-souris, Corbeille-d'argent), qu'on cultive pour ses larges touffes de feuilles soyeuses et nacrées et ses fleurs en étoile du plus beau blanc. Tout terrain peu ombragé et peu humide lui convient. L'Argentine se multiplie par la division de ses tiges traçantes.

Les C. *arvense, strictum* et *lanatum* sont restés sauvages, mais seraient dignes des jardins par la grandeur de leurs jolies corolles; l'*aquaticum*, qui croît au bord des étangs, peut servir d'aliment en temps de disette.

CERCIFIX. V. SALSIFIS.

CÉRÉALES. Les poètes ayant attribué à Cérès, fille de Saturne et de Cybèle, l'art de cultiver les champs, de semer le blé et d'en faire du pain, et la représentant couronnée d'épis et une gerbe à la main, on ne pouvait trouver un nom plus heureux que celui de *Céréales* pour désigner toutes les espèces de grains dont la fécule peut servir à l'alimentation des hommes. On comprend donc sous ce nom général le Froment, le Seigle, l'Orge, l'Avoine, le Maïs, le Millet, le Riz, et quelques autres plantes moins importantes, appartenant toutes à la famille des Graminées.

CERFEUIL. On comprend sous cette même dénomination française les différentes espèces de trois genres différents créés par les nouveaux botanistes, *Chærophyllum, Myrrhis, Anthriscus*.

Le plus connu est le C. DES JARDINS, A. *cerefolium*. Il s'échappe souvent de nos carrés pour se propager dans les haies voisines. Sa saveur est chaude, son odeur agréable et forte; on le mange cru dans la salade ou cuit dans les apprêts. Pris à l'intérieur, le Cerfeuil est excitant et diurétique ; à l'extérieur, il est résolutif, employé sur les plaies, les engorgements, et dans la surabondance de lait. Les Allemands mêlent sa graine à leur pain. Cette plante annuelle se sème tous les mois, de mars en septembre, d'abord au pied des murs abrités, ensuite à toute exposition; mais en juin et juillet on sème au nord. La graine se conserve trois ans. Le C. DOUBLE OU FRISÉ est une très-jolie variété, qui se cultive de même.

Une seconde espèce, propre aux montagnes, mais cultivée dans les jardins pharmaceutiques, est le C. ANISÉ, M. *odorata* (Cerfeuil d'Espagne). Son odeur suave lui a valu son nom. On le sème en automne à la maturité de la graine, et on le multiplie par éclats. Ce Cerfeuil, qui est excitant et diurétique, est employé pour faire un vin aromatique dont on lave les plaies fongueuses et blafardes. C'est l'un des premiers ingrédients dont est composé le fameux élixir des Chartreux. Il croît abondamment au pied des murs de leur habitation solitaire.

Le C. PENCHÉ, C. *temulum*, est remarquable par ses tiges tachées de noir et ses ombelles penchées avant la floraison; le C. DORÉ, C. *aureum*, par ses fruits d'un jaune doré, et le C. SAUVAGE, A. *sylvestris*, par son joli feuillage et son grand développement. Le premier est très-commun dans les haies; on l'accuse de causer l'ivresse, l'assoupissement et des vertiges; le second se trouve sur les montagnes, au bord des ruisseaux couverts, et le troisième dans les prairies substantielles qu'il infeste par son abondance. On l'a dit très-délétère; quelques auteurs l'ont vanté comme anti-gangréneux. On doit se tenir en garde contre lui, à cause de sa ressemblance avec le Cerfeuil et le Persil.

CERISIER. *Cerasus* (de *Cérasonte*, ville de l'Asie-Mineure, d'où Lucullus rapporta la meilleure espèce de cerises). Ce genre, si riche en espèces intéressantes, se partage en deux groupes : 1° les Cerisiers à pédoncules axillaires; 2° les Cerisiers à fleurs en grappe ou corymbe ou Cerisiers-pruniers.

Au premier groupe appartiennent les Merisiers, Guigniers, Griottiers, Bigarreautiers et trois autres espèces peu importantes. Toutes ont pour type le MERISIER, C. *avium*, arbre de deuxième grandeur, remarquable entre tous les Cerisiers par sa forme pyramidale, ses branches étalées et ses feuilles qui deviennent du plus beau rouge en vieillissant; c'est de tous les arbres celui qui décore le plus élégamment nos paysages d'automne. Ses petits fruits noirs, rouges ou couleur de chair sont, dans nos pays, abandonnés aux pauvres et aux oiseaux; mais dans la Forêt-Noire, ils sont très-recherchés pour les fameuses liqueurs de kirsch et de marasquin. Son écorce, comme celle de tous les Cerisiers, peut se lever par bandes horizontales qu'on emploie à confectionner les galoches; les bergers suisses en font des trompes ou cornets avec lesquels ils s'appellent et se répondent. La gomme de Cerisier, connue sous le nom de *gummi nostras*, est une succédanée de la gomme arabique, dont on fait grand usage dans les fabriques de chapeaux. Le bois, dur et rougeâtre, est recherché des menuisiers et tourneurs pour meubles, parquets, pla-

cage, lits, etc. L'amande du fruit fait de la très-bonne eau de noyaux.

Le GUIGNIER ou CERISIER proprement dit, C. *Juliana*, se greffe sur Merisier comme toutes les autres espèces; sa cerise, qui est le double de la merise, est douce, succulente et très-agréable au goût. De tous les fruits du printemps, il n'en est point de plus joli; c'est aussi l'un des meilleurs et des plus appétissants que l'on connaisse. On mange les cerises crues, cuites, séchées au four, en confitures, etc. Leurs variétés sont nombreuses; les plus célèbres sont : la grosse guigne noire, la plus précoce de toutes; la guigne rose hâtive ou Blanchette, très-aqueuse; l'Anglaise, très-recherchée, mais dont l'arbre a peu de durée; la Royale, fort belle, et la Belle de Choisy, la plus sucrée de toutes, mais plutôt d'un rose pâle que rouge.

Le BIGARREAUTIER, C. *duracina*, moins fondant, mais aussi sucré que le Guignier, a le fruit gros, luisant, légèrement en cœur, à chair craquante; quoique un peu indigeste, on le choisit de préférence pour les corbeilles de dessert. Rien de plus joli que ces petites pyramides rouges de gros bigarreaux qu'on dresse si élégamment sur nos tables. Parmi les variétés, on cite comme les meilleures le B. à gros fruit, le Napoléon, le Tardif, le Gros-Cœuret.

Les GRIOTTIERS, C. *caproniana*, se distinguent de tous les autres par leur suc abondant et leur chair acidulée, souvent adhérente au noyau; ils mûrissent plus tard et arrivent au commencement des grandes chaleurs, lorsqu'on peut le mieux apprécier ce fruit aussi agréable que bienfaisant. Les griottes noires se mettent à l'eau-de-vie; les rouges sont les plus communes. On cite celles du Nord, d'Allemagne, de Portugal.

Voici une excellente recette pour avoir de bonnes cerises ou de bonnes griottes à l'eau-de-vie. On les cueille un peu avant qu'elles ne soient mûres; on coupe la moitié du pédoncule, on fait un trou avec une épingle du côté opposé, et on les jette à mesure dans l'eau froide. Cela fait, pour 3 kilogrammes de cerises ou de griottes, prenez 4 litres de bonne eau-de-vie; mettez-y tremper vos fruits pendant quinze jours, après lesquels vous décanterez la liqueur, à laquelle vous ajouterez 2 kilogrammes de sirop. (V. SIROP.) D'autre part, prenez 2 autres litres d'eau-de-vie, et faites-y infuser un sachet contenant : Girofle 4 grammes, Coriandre et Anis étoilé de chacun 16 grammes, Cannelle 8 grammes, Macis 1 gramme 44 centigrammes, en ayant soin de concasser ces diverses substances. Quand ce mélange aura infusé au soleil

pendant dix jours, vous le filtrerez et vous le réunirez au premier. Au bout de deux ou trois mois, vous pourrez manger les cerises, qui auront, ainsi que la liqueur, un goût exquis.

On cultive comme arbres d'agrément le C. NAIN PRÉCOCE, à longues feuilles et petits fruits d'un rouge vif; le C. A TROCHET, à fruits soudés de 2 à 8 sur le même pédoncule; le C. DE LA TOUSSAINT, C. *semperflorens*, qui se couvre pendant toute la belle saison de fleurs et de fruits; mais plus que tous le C. A FLEURS DOUBLES, magnifique par ses grands panaches blancs, couverts de moins de feuilles que de fleurs.

Le groupe des Cerisiers-Pruniers renferme trois espèces intéressantes :

1° Le C. MAHALEB (Prunier odorant, Bois de Sainte-Luce ou Lucie), bel arbrisseau indigène, dont les fleurs en corymbe ressemblent à celles de l'Aubépine et ont une douce odeur. Les petits drupes noirs qui leur succèdent sont inmangeables; on peut en aromatiser les liqueurs, le vin et le vinaigre; on les regardait autrefois comme lithontriptiques; ils teignent en rouge. Les feuilles vertes ou sèches donnent bon goût aux volailles rôties. Mais ce que le Mahaleb a de plus précieux est son bois dur, brun, odoriférant et susceptible d'un beau poli; on en fait des étuis, des dames, des trictracs, des coffrets, etc. Les parfumeurs s'en servent, ainsi que de ses fleurs et de son amande, qui a l'odeur de la fève de Tonka. La décoction des feuilles et de l'écorce aromatise le tabac. On le cultive dans les jardins pour y greffer les Cerisiers à fleurs doubles et autres d'agrément.

2° Le MERISIER OU PRUNIER A GRAPPES, C. *padus* (Flairanbois, Laurier-putiet), bel arbrisseau qui est, dans les haies et au bord des bois, du plus joli effet par ses longues grappes pendantes et embaumées; elles l'ont fait introduire dans les jardins paysagers. Les enfants mangent ses petits fruits, dont on fait, en Suède et en Suisse, du vin et de l'alcool. Les feuilles et les fleurs sont anti-spasmodiques, et l'écorce légèrement astringente et tonique. Le bois est bon pour les ébénistes et les tourneurs; il est un peu odorant, mais moins que celui du Mahaleb.

3° Le LAURIER-CERISE, C. *lauro-cerasus* (Laurelle, Laurier de Trébizonde), est un grand arbrisseau originaire de Trébizonde, naturalisé dans le midi de la France; mais craignant les froids rigoureux, il veut une exposition chaude au pied des murs et une terre franche, humide et légère. Il est d'un bel effet par ses feuilles persistantes, luisantes et d'un beau vert. On ne le cultive que pour ses vertus aromatiques et soporifiques; on s'en sert pour donner un très-bon goût d'a-

mande amère au lait, aux recuites et à certains apprêts. Il ne faut pas oublier qu'il y a danger à les employer à trop forte dose; car le Laurier-cerise est de tous les arbres à noyau celui qui contient le plus d'acide prussique, si dangereux quand il est pur, qu'une seule goutte appliquée sur l'œil d'un chien suffit pour lui donner instantanément la mort. En cas d'empoisonnement ou de coliques dont les feuilles de Laurelle seraient la cause, le meilleur remède après l'émétique qui ferait évacuer serait 1 partie d'ammoniac (alkali volatil) sur 12 d'eau, ou de l'eau faiblement chlorée. Ainsi que tous les autres poisons sagement administrés, le Laurier-cerise est souvent précieux; l'eau distillée et l'huile essentielle qu'on en retire sont employées dans les affections nerveuses, les toux convulsives, la coqueluche, l'asthme, les névralgies, etc.; on l'administre aussi à l'extérieur en lotions dans les affections cutanées accompagnées de démangeaison. Le bois est extrêmement dur. Cet arbrisseau se multiplie de graines, marcottes et boutures.

CÉTÉRACH (du grec *kéteos-rachis*, épine dorsale de la baleine, de ses feuilles pennatifides). Le Cétérach tapisse toujours les vieux murs de ses feuilles épaisses, vert foncé en dessus, couvertes en dessous d'écailles roussâtres et dorées, d'où lui sont venus ses noms de *Dorade, Herbe dorée.* Les feuilles sont astringentes, diurétiques, et peuvent remplacer la Capillaire comme béchique. Il est compté parmi les cinq Capillaires ordinaires.

CHALEF. *Eleagnus angustifolia* (du grec *elaion-agnon*, olivier pur et blanc). (Arbre-d'argent, Arbre-de-paradis, Olivier de Bohême.) Cet arbre de deuxième grandeur, originaire du midi de la France, produit un effet charmant dans les jardins pittoresques quand on mêle aux arbres verts son feuillage argenté. Il a encore plus d'éclat que l'Argousier, avec lequel il a beaucoup de rapports; ses petites fleurs jaunâtres ont une odeur d'une douceur pénétrante et nauséabonde. On le nomme aussi *Olivier sauvage* à cause de la ressemblance de ses fleurs et de ses fruits avec ceux de l'arbre de Minerve. On le multiplie aisément de graines, rejetons et boutures. Il veut une exposition chaude en terre légère.

Le Chalef peut servir à faire des haies épineuses; son bois est dur; ses fruits se mangent en Perse, et ses fleurs servent à faire des liqueurs agréables.

CHALEUR. La chaleur est pour les plantes ce qu'elle est pour les animaux, un stimulant énergique des fonctions vitales et une cause puissante de développement. La différence de végétation entre les régions polaires et celles de l'équa-

teur en est une preuve convaincante. Dans celles-là, les plus beaux arbres de nos contrées restent nains et chétifs ; dans celles-ci, nos plantes, même herbacées, acquièrent un développement prodigieux. C'est ainsi que le Bouleau, si majestueux dans nos montagnes, s'élève à peine à 2 mètres en Laponie ou au sommet des Alpes, tandis que le Palmier, haut à peine de 3 mètres dans nos serres chaudes, en atteint 50 sur les plages brûlantes de l'équateur.

L'hiver est pour les plantes de chaque région ce que sont, pour les plantes en général, les climats glacés. Tant que le soleil, cette âme vivifiante de la nature, nous dérobe ses feux et laisse les frimas durcir la terre, la végétation languissante paraît anéantie ; mais elle se réveille à mesure que ses rayons moins obliques nous ramènent les tièdes haleines des zéphyrs. C'est surtout dans les régions du Nord, la Norwége, l'Islande, la Laponie, que paraît plus sensiblement cette influence du soleil. Encore aux premiers jours de mai, sous ce ciel rigoureux, tout est glacé, tout semble mort ; tout fleurit en juin, tout grandit en juillet, tout mûrit en août, et en septembre recommence pour les plantes un hiver de neuf mois. Au reste, le degré de chaleur atmosphérique nécessaire au développement des plantes dans chaque climat varie comme elles ; mais, outre cette température de l'air soumise à l'influence des vents et du soleil, les plantes en ont une plus constante, qu'elles puisent par leurs racines dans le sein de la terre. C'est ainsi qu'un thermomètre enfoncé dans le tronc d'un arbre marque plusieurs degrés au dessus de zéro, tandis que l'air ambiant sera à 7 ou 8 au dessous. C'est à raison de ces différences que le lait de coco paraît d'une si délicieuse fraîcheur au milieu des feux dévorants du désert ; c'est enfin par l'action de cette chaleur occulte, plus lente en hiver, mais stimulant néanmoins la sève, que les bourgeons, au commencement du printemps, sont toujours plus enflés qu'ils ne l'étaient à la fin de l'automne.

CHAMAGROSTIS NAIN. (Poil-de-chat, Poil-de-souris.) C'est bien le plus joli petit gazon que nous ayons aux champs. Il fleurit avec le printemps, apparaît çà et là en petites gerbes d'une extrême délicatesse dans les allées des jardins et sur les tertres sablonneux ; ses touffes ramassées, hautes seulement de 4 à 6 centimètres, se couvrent de minces filets dorés et purpurins, si délicats qu'ils ressemblent plus à des poils qu'à des tiges. C'est l'une des plantes qui fait le mieux en herbier, à cause du faisceau délicat que forment ses petits épis d'un rouge de feu. Cette jolie Mignonnette des champs ne peut guère servir que de nourriture aux petits agneaux.

CHAMPIGNONS. *Fungi.* Ce groupe nombreux et d'une étude très-difficile forme un des derniers anneaux de la chaîne végétale. Il est composé de substances aussi différentes de consistance que de forme. Elles furent longtemps regardées comme des productions spontanées et impures de la terre; mais un examen plus approfondi a montré que les Champignons étaient soumis aux lois générales de la reproduction communes à tous les végétaux; car s'ils n'offrent ni embryons ni graines proprement dites, ils sont munis de germes latents ou gongyles, analogues aux bourgeons ou bulbilles de certaines plantes vasculaires. Leurs microscopiques sporules répandues sur leur surface ou dans leur intérieur s'aperçoivent sur le verre où l'on a déposé pendant quelques jours un Champignon en pleine maturité. Ces légères sporules, emportées par les vents, s'attachent un peu partout. Si le lieu et les circonstances favorables à leur développement se rencontrent pour elles, un nouveau Champignon se forme avec tous les caractères de l'individu dont le germe a été détaché.

Les pluies du printemps et de l'automne, jointes à la chaleur, leur conviennent éminemment. C'est l'époque où il s'en trouve le plus. Les lieux humides en sont remplis; les troncs moussus et pourris, les tas de feuilles corrompues, les couches en sont bientôt couverts. Leur croissance est si rapide qu'elle est devenue proverbiale, mais il en est un grand nombre dont la durée n'est qu'éphémère; les uns se dissolvent en eau, d'autres tombent en poussière. Les plus longs à croître, comme les Bolets, finissent par se dessécher. Tous diffèrent essentiellement des plantes vasculaires, en ce qu'ils n'offrent jamais leur couleur verte, et qu'aucune de leurs parties, mises dans l'eau de source au soleil, ne laisse échapper de gaz oxygène. Mais ils contiennent de l'azote, et c'est à la présence de ce gaz, qui les rapproche des substances animales, que plusieurs d'entre eux doivent leur propriété nutritive.

Considérés comme comestibles, les Champignons exigent de notre part la plus sérieuse attention. Plusieurs sont des poisons d'autant plus dangereux qu'ils n'ont ni l'odeur ni l'aspect repoussants. Il est donc important d'étudier les articles de Botanique qui les décrivent et en permettent ou en interdisent l'usage. Mais c'est toujours une précaution à prendre avant de les faire cuire, que de les baigner quelques heures dans le vinaigre ou l'eau salée, qui, se combinant à leurs principes vénéneux, leur en enlève une partie. L'épreuve de la cuiller d'argent trempée dans l'eau où ils cuisent doit encore être employée; si elle noircit, c'est mauvais signe:

ils contiennent de l'acide hydrosulfurique, qui est un poison. Si, malgré ces précautions, il se présentait des cas d'empoisonnement, qu'on reconnaît à une soif brûlante, aux nausées, tranchées, vomissements et violentes douleurs d'entrailles et d'estomac qui se manifestent après avoir mangé des Champignons, le meilleur remède est de provoquer le vomissement par l'émétique, ou en chatouillant avec une barbe de plume l'intérieur de la gorge; il est bon aussi de faire avaler beaucoup d'huile. Après les évacuations, on calme l'estomac par des boissons mucilagineuses et sédatives, eau de riz gommée, eau de sureau coupée de lait, fleur d'oranger, etc.

A part le danger qui quelquefois accompagne l'usage des Champignons qu'on croirait les meilleurs, il faut avouer que c'est un mets lourd et indigeste, et convenir, avec le bon saint François de Sales, que le meilleur n'en vaut rien. (V. AGARIC.)

CHANTERELLE COMESTIBLE. *Cantharellus cibarius.* La forme de ce Champignon, que l'on trouve en automne après la pluie dans les bois de pins, lui a valu son nom pour sa ressemblance avec les chanterelles en verre dont s'amusent les enfants. C'est la seule espèce vraiment comestible de ce genre nombreux. Quoiqu'il ait moins de mérite que la Morille, l'Oronge ou simplement l'Agaric de couche, ses dénominations nombreuses prouvent du moins qu'il est bien connu. Il porte les noms de *Bouche-de-lièvre, Cheville, Chevrette, Chevrotine, Escau, Gallinace, Girandet, Girole ordinaire, Jaunelet, Manne terrestre, Mousseline, Oreille-de-lièvre jaune, Virole, etc., etc.*

CHANVRE. *Cannabis sativa.* Cette plante précieuse, originaire de l'Inde, a été naturalisée en France, où on la cultive partout. Point de métairie qui n'ait son chenevier pour fournir aux lits, à la table, aux vêtements de toute la famille, aux cordes et aux liens de la ferme, etc. C'est le Chanvre qui fait à l'étable, sinon le plaisir des veillées, du moins le travail qui y réunit tout le monde. Les hommes le teillent, les femmes le filent au rouet et à la quenouille, les plus petits enfants jouent avec les chenevottes, et les plus grands en forment des paquets d'allumettes qui font le grand commerce des gagne-petit. Le Chanvre du Piémont donne des tiges d'une telle beauté, que les élégants et les dames en font des badines d'une blancheur éclatante. Chez nous, les chenevottes, moins belles, sont le bois des pauvres, l'âme du foyer et la matière ordonnée des feux du carnaval. Pour que les fibres qui donnent la filasse se détachent plus aisément et prennent plus de force, il faut faire rouir le Chanvre ou l'exposer en septembre à la rosée et au soleil pendant quelque temps;

lorsque les tiges sont blanches et cassantes, on les lie en bottes et on les empile à la grange jusqu'au temps des veillées où on les met en œuvre de mille manières. Il serait trop long d'énumérer ici tous les emplois du Chanvre : câbles de navires, cordes et minces ficelles, fils à coudre, toiles fines et grossières, charpie pour les plaies, étoupes pour matelas, papier de toutes les couleurs et de toutes les espèces, dans lequel entrent chiffons, vieilles cordes, tout le Chanvre, en un mot, qui ne peut plus servir à autre chose, etc., etc.

Le Chanvre se sème en avril ou mai dans le meilleur terrain du domaine, le mieux fumé, le plus substantiel ; on tâche de choisir le lendemain ou la veille d'une petite pluie pour le faire promptement germer. Il pousse vite ; ses tiges sont de 1 à 3 mètres de haut, selon le terrain, la saison et la qualité ; plus le semis est épais, plus les tiges sont droites et fines. On arrache le Chanvre au mois d'août, et la *femelle*, très-improprement nommée le *mâle* à la campagne, un peu plus tard, si on veut la garder pour graine. On fait sécher les bottes avant de les mettre à l'eau ou sur le pré.

La graine, connue sous le nom de *chenevis*, est employée à une foule d'usages. L'huile qu'on en retire est bonne à brûler et sert à la peinture. On la mange en Lithuanie, et c'est la base du savon noir. Le tourteau qui reste après l'expression de l'huile est un bon engrais pour tous les animaux de basse-cour ; sa ressemblance avec le poivre moulu sert souvent à le falsifier. La graine est bonne à tous les oiseaux de volière et engraisse promptement la volaille ; autrefois cette même graine torréfiée se présentait dans les festins aux convives, entre le premier et le second service, pour exciter à boire et augmenter la gaîté. On en fait une émulsion rafraîchissante et épurative, et une décoction qu'on donne aux enfants dans leurs maladies éruptives. Dans le Nord, on prépare avec la feuille une boisson enivrante et somnifère.

Concluons de cet exposé trop succinct des avantages du Chanvre, autant dans sa graine que dans les fibres déliées de son écorce, qu'il doit prendre rang parmi nos plantes les plus importantes, le Blé, la Pomme de terre, la Vigne, etc., et que nous devons le regarder comme un des plus grands bienfaits du règne végétal, ou plutôt comme un don de la providence de celui qui nous a dit : *Ne soyez point inquiets comment vous vous vêtirez.*

Chanvre aquatique. V. Bident.

CHAPELIÈRE. V. Tussilage pétasite.

CHAR-DE-VÉNUS. V. Aconit napel.

CHARAGNE. *Chara.* (Girandole d'eau, Lustre d'eau, Herbe-à-récurer.) Plusieurs espèces de Charagnes forment au fond de l'eau de si beaux tapis verts, qu'ils réjouissent les yeux quand on les aperçoit : de là le nom grec qu'on leur a donné. Leurs tiges articulées ont quelques rapports avec les Prêles, mais leur fructification presque inaperçue est toute différente. La Charagne vulgaire est d'un vert grisâtre ; elle abonde dans le lac de Genève. On l'emploie à nettoyer la vaisselle d'étain.

CHARDON. *Carduus.* C'est le nom vulgaire qu'on donne à toutes les flosculeuses à feuilles ou involucres épineux ; c'est en ce sens que Virgile a dit : *Segnibus horret in arvis carduus.* Il en est de beaucoup d'espèces qu'on trouve dans les lieux incultes, sur le bord des routes et jusque dans les champs de blé. Les chardonnerets sont si avides de leurs graines, qu'ils en ont pris le nom. Ces plantes, que leurs aiguillons font rebuter des hommes et des animaux, sont le mets préféré de l'âne qui s'arrêta

dans un pré
Dont l'herbe était fort à son gré ;
Point de chardon pourtant !... Il s'en passa pour l'heure ;
Il ne faut pas toujours être si délicat ;
Et, faute de servir ce plat,
Rarement un festin demeure. (LA FONTAINE.)

En Botanique, on ne donne le nom de *Chardon* qu'aux espèces dont l'aigrette sessile est formée de poils simples, soudés à leur base en anneau. La plus belle est le C. PENCHÉ, C. *nutans*, qui croît au pied des murs ; ses feuilles bien vertes paraissent festonnées, et une fleur du plus beau rouge termine leur tige blanchâtre et duvetée.

CHARDON-A-BONNETIER. V. CARDÈRE-A-FOULON.

— BÉNIT. V. CENTAURÉE-BÉNITE.

— BÉNIT DES PARISIENS. V. KENTROPHYLLE.

— ÉTOILÉ. V. CENTAURÉE, CHAUSSE-TRAPPE.

CHARDON-MARIE. *Silybum Marianum.* (Carthame taché, Chardon argenté.) Le Chardon-Marie, aussi appelé *Lait-de-Notre-Dame*, fait un très-bel effet par sa tige de 1 à 2 mètres, à larges feuilles d'un vert luisant, relevées de grandes marbrures blanches ; aussi le cultive-t-on dans les jardins, où on le sème tous les deux ans dans un terrain frais. C'est une plante médicinale et usuelle ; les racines et les graines sont sudorifiques, fébrifuges et fondantes ; les feuilles, les tiges et le réceptacle se mangent dans leur jeunesse ; les lapins en sont très-friands.

CHARDON-ROLAND. V. PANICAUT.

CHARME. *Carpinus betulus* (du grec *carpos*, fruit). (Charmille, Charpenne.) Cet arbre, laissé à sa belle nature, atteint la hauteur de 12 à 15 mètres ; mais les jardins s'en sont emparés, et là, sous le nom de *Charmille*, il se prête à toutes les formes qu'on veut lui donner et compose ces magnifiques allées de verdure, ces labyrinthes, ces pavillons frais, taillés au ciseau, qu'on admirait autrefois dans les parcs des châteaux, mais dont la simple nature, si recherchée dans les jardins anglais, a maintenant pris la place.

Le bois de Charme est blanc, fin et dur ; les menuisiers, tourneurs et charrons l'emploient à une foule de choses, telles que manches d'outils, maillets, essieux, poulies, roues de moulins, couvertures de crayons communs, etc. Comme bois de chauffage, c'est le plus estimé de tous ; il dure longtemps au feu et donne un charbon très-chaud employé pour les verreries et la poudre à canon. Les animaux mangent ses feuilles avec plaisir. L'écorce et les rameaux teignent en jaune-verdâtre.

Il y a des Charmes à feuilles panachées, à petites feuilles, à feuilles profondément découpées. On les greffe sur le Charme commun. Il vient partout et se multiplie de rejetons et de graines.

CHARPENTAIRE. V. SCILLE MARITIME.

CHASSE-PUNAISE. V. ACTÉE.

CHASSE-TAUPE. V. DATURA STRAMOINE.

CHATAIGNE D'EAU. V. MACRE.

— DE TERRE. V. CONOPODE, BUNION.

CHATAIGNIER. *Castanea vulgaris.* Il n'appartient qu'aux habitants des montagnes et au pauvre peuple de la Savoie, de la Lozère, de l'Auvergne et du Vivarais d'apprécier toute l'importance de cet arbre de première grandeur. Colosse des monts arides et pierreux, c'est de tous les arbres d'Europe celui qui acquiert le plus de grosseur et affecte les formes les moins régulières. On cite comme une curiosité le *Castagno de' cento cāvalli* du mont Etna, en Sicile, qui abrita sous son immense feuillage la reine Jeanne d'Aragon et ses cent cavaliers d'escorte qu'il défendit de l'orage ; le tronc a, près de terre, 53 mètres de circonférence ; mais, à dire plus vrai, il est formé de sept tiges implantées les unes dans les autres, faisant autant de gros arbres. C'est ainsi qu'il arrive souvent que de vieux Châtaigniers sont renouvelés par les branches qui, poussant sans cesse de leur centre, leur donnent une éternelle durée.

Cet arbre veut un terrain siliceux, le granit, le grès, et

surtout les cendres volcaniques. Il croît trop vite pour être bien dur; c'est un bois blanc, peu estimé pour le chauffage, quoique son charbon soit recherché des maréchaux; les tonneliers et les benniers en font usage; il est très-employé pour les foudres, tonneaux, cercles, échalas, chaises de jardin; il dure assez longtemps dans l'eau. L'écorce, propre au tannage, donne avec les sels de fer une bonne encre noire. Les coques ou enveloppes de châtaignes donnent un charbon noir employé pour la peinture.

Mais ce que le Châtaignier a de plus précieux est son fruit excellent, farineux, aussi sain qu'agréable. On mange la châtaigne bouillie, rôtie, confite au sucre sous le nom de *marrons glacés*; elle est bonne en purée, en ragoût; on peut en retirer du sucre. Séchée, elle sert de nourriture aux chevaux pendant l'hiver. La pellicule interne a été employée contre la dyssenterie.

Avant toutes les variétés de châtaignes, il faut citer les marrons, dont les plus estimés sont ceux du Luc, d'Agen, d'Aubray, du Vivarais, de Lyon, de Chaussans. Parmi les petites châtaignes, à chair plus molle et moins sucrée que les précédents, les meilleures sont l'Exalade, la Verte du Limousin, la Pourtalonne.

Les grandes plantations de Châtaigniers ou châtaigneraies doivent être exposées au levant et au nord. Pour en faire un semis, on met stratifier (V. STRATIFICATION) les châtaignes qu'on plante en pépinière, au printemps, à un demi-mètre de distance. Quand le plant a un peu plus d'un décimètre de circonférence, on met en place, en ayant grand soin de conserver le pivot; il faut ensuite butter le pied et le couvrir de fougère pour y conserver de l'humidité. La seconde année, on greffe en flûte ou en écusson à œil poussant; il ne s'agit plus ensuite que de retrancher quelques branches.

On abat les châtaignes avec leurs coques quand celles-ci commencent à s'ouvrir; elles s'y conservent mieux que partout; on les entasse à la cave, où il faut les tenir, ou bien fraîches en les arrosant, ou bien sèches dans du sable; le mieux est de les faire bouillir pendant un quart d'heure et de les faire sécher au four après qu'on en a retiré le pain; on les met aussi sur des claies pour les faire sécher dans la cheminée. On les réduit en farine; en cet état, les Corses en font une bouillie qu'ils nomment *polenta* et qui leur tient lieu de pain. La châtaigne est aussi la principale nourriture des pays où les céréales manquent.

CHAUSSE-TRAPPE. V. CENTAURÉE.

CHÉLIDOINE (du grec *chélidon*, hirondelle, parce qu'elle

fleurit à l'époque de son retour). (Grande Eclaire, Herbe-aux-verrues.) C'est sur les vieux murs, au pied des haies exposées au nord, que la Chélidoine étale ses feuilles à segments arrondis et d'un vert glauque, et ses tiges touffues que couronnent d'assez jolies fleurs jaunes. Si on la cueille, il découle de la blessure un suc jaunâtre, corrosif et d'une odeur repoussante ; son application réitérée sur les verrues et les cors les fait peu à peu disparaître. L'extrait de sa racine est un purgatif violent ; on l'a conseillé contre les taches de la cornée : de là le nom de *Grande Eclaire* donné à cette plante, dont toutes les propriétés ont une âcreté qui la rend vénéneuse ; son application sur la peau peut devenir vésicante comme celle des Gouets et de la plupart des Renonculacées. Les applications de la Chélidoine sur les glandes et les ulcères scrofuleux ont eu quelquefois d'heureux résultats.

Chélidoine cornue. V. Glaucion.

— (petite.) V. Ficaire.

CHÊNE. *Quercus.* Cet antique patriarche de nos forêts, majestueux emblème de la durée, de la force et de la grandeur, a mérité de tout temps l'estime des peuples, et, dans les siècles du paganisme, la vénération des hommes et leurs adorations. Les Grecs l'avaient consacré à Jupiter, le plus grand de leurs dieux, et l'honoraient spécialement dans la forêt de Dodone, toute plantée de Chênes dont chacun rendait des oracles. Les Romains faisaient de son feuillage la couronne civique, la plus précieuse de toutes, celle qu'on donnait à un citoyen qui avait sauvé la vie à un homme ou rendu un service éminent à sa patrie. Et chez nos pères les vieux Gaulois, quel culte rendu au Chêne ! C'était de son nom qu'ils désignaient leurs druides ; c'était à l'ombre de ses forêts que leurs prêtres s'assemblaient pour célébrer les mystères de Teutatès ; c'est sur le Chêne enfin que devait être coupé avec une faucille d'or le gui fameux que distribuait une fois l'an à l'assemblée le chef des druides, en criant d'une voix solennelle : *Au gui l'an neuf !*

Ce culte voué au Chêne fut sans doute dans le principe un tribut de reconnaissance. Les glands, pour nos pères, remplacèrent longtemps les céréales ; en Ecosse et en Norwége, ils sont encore une nourriture. En Italie, on en retire une huile pour la table. En France, on les torréfie pour en faire du café de glands, tonique, calmant, employé dans les affections de l'estomac et des poumons. Les glands sont surtout un engrais précieux pour les cochons ; ceux du Bourbonnais, si estimés pour la blancheur et la fermeté de leur lard, passent leur vie dans les grands bois de Chênes que l'on y voit encore.

Près de Saintes, dans la cour d'un château, existe un Chêne, doyen des forêts de France, dont le diamètre est de 8 à 9 mètres et la hauteur de 20 mètres. On a creusé dans le bois mort de l'intérieur du tronc un salon, et on y a ménagé un banc circulaire taillé en plein bois. Une table ronde, qu'on y apporte au besoin, peut recevoir douze convives ; enfin, une porte et une fenêtre donnent du jour à cette salle à manger d'un nouveau genre, que décore une tapisserie vivante de Fougères, de Champignons, de Lichens et de Muscédinées. D'après le calcul des couches concentriques d'une lame enlevée à la porte, l'âge de ce vieux patriarche remonterait à plus de 2,000 ans.

Malheureusement ce bel arbre, dont la France comptait tant de forêts, y diminue tous les jours, autant à cause des progrès de l'agriculture que de l'immense consommation qu'on fait du bois de Chêne. Le nom de *Robur* donné par les Latins et traduit en français par celui de *Rouvre* qu'il porte encore en certaines provinces, signifie *force, consistance, solidité* ; aussi n'en avons-nous point de plus précieux pour la durée. C'est celui qu'on emploie uniquement pour la grande charpente, les poutres, les planchers chargés, les pilotis indestructibles. L'eau, qui pourrit les autres bois, durcit le Chêne ; il est excellent pour la menuiserie et tous les ouvrages de durée ; c'est, avec le Charme, l'un des meilleurs employés pour le chauffage.

L'écorce est la plus employée pour le tannage ; réduite en poudre sous le nom de *tan*, elle fortifie et assouplit les cuirs par la quantité de tannin qu'elle contient. Au sortir des cuves, la tannée se met en mottes bonnes pour le feu ; on s'en sert aussi pour garnir les bâches de serre chaude et les couches de jardin. L'écorce du Chêne est encore employée comme un des meilleurs astringents en médecine humaine et vétérinaire ; elle est bonne dans les maux de gorge et de gencives, dans les diarrhées, les hémorrhagies, les flux atoniques, etc. Elle donne une couleur noir-brun avec le sulfate de fer, jaune avec le sulfate d'étain, isabelle avec le sulfate de zinc.

Les deux espèces de Chêne les plus répandues dans nos pays sont le C. A GRAPPES, Q. *racemosa*, portant deux ou trois fruits à chaque pédoncule, et le C. ROUVRE ou C. A FRUIT SESSILE, Q. *sessiliflora*, moins haut que le précédent, mais plus dur, plus élastique. Les autres espèces indigènes, moins remarquables peut-être, sont cependant précieuses. Mais il en est deux en Amérique qui rivalisent avec les plus beaux Chênes de notre France ; ce sont : le C. BLANC, Q. *alba*, et le

C. A GROS FRUITS, Q. *macrocarpa*, de 20 à 30 mètres de haut et de 2 à 3 mètres de diamètre ; le premier a l'écorce très-blanche et donne des glands bons à manger ; le second est l'un des plus beaux arbres qui existent par son port majestueux, ses longues et larges feuilles profondément sinuées, et ses gros glands ovoïdes, contenus plus d'à moitié dans une cupule. Ces deux beaux arbres sont très-employés dans la grande charpente et les constructions navales.

Le CHÊNE-LIÉGE, Q. *suber*, est particulier au midi de la France, et surtout aux landes de la Gascogne. C'est un arbre de seconde grandeur et à feuilles persistantes ; son principal mérite est dans la couche médullaire de son écorce épaisse, spongieuse et compacte. Pour l'obtenir plus belle, on ébranche l'arbre jusqu'à ce que le tronc ait 3 ou 4 mètres de haut et une vingtaine d'années ; alors, quand l'arbre est en sève, on enlève toute l'écorce d'un côté ; sept ou huit ans après, on prend celle de l'autre côté, et ainsi de suite ; si l'on attendait trop longtemps, le liége se gercerait, tomberait de lui-même et ne pourrait être d'aucun usage. On en fait une foule de choses : bouchons de bouteilles, ceintures de nageurs, écritoires, fond des cadres d'insectes, veilleuses, poignées à étendre la cire ; on le dit bon pour étancher le sang. Le charbon qu'on en obtient est d'un noir bleuâtre très-doux, dit *noir d'Espagne*, qui sert à faire de l'encre de Chine et à se barbouiller le visage dans les mascarades. Les glands du Chêne-liége, cuits sous la cendre, sont mangeables et très-goûtés des Espagnols.

Un autre Chêne, très-précieux encore, est le C. AU KERMÈS, Q. *coccifera* (Arbre-au-vermillon). C'est un grand arbrisseau toujours vert, qui croît dans les lieux arides et pierreux du midi de la France. On recueille sur ses branches la femelle du *coccus ilicis*, connue dans le commerce sous le nom de *cochenille du Chêne-vert* ou *kermès animal*, employée à teindre en rouge avant qu'on eût découvert la belle cochenille d'Amérique. Le Chêne au kermès est, à l'extérieur, dessicatif et astringent; pris à l'intérieur, il est fortifiant et stimulant.

L'YEUSE ou CHÊNE-VERT, Q. *ilex*, est très-répandu dans les pays chauds et le midi de la France ; Virgile le cite souvent. C'est un arbre médiocre, tortueux, touffu, moins beau que le Houx, avec lequel il a quelque analogie ; son bois, qui est très-dur, est propre aux pièces d'engrenage. L'écorce est astringente et employée pour le tannage ; ses glands servent de nourriture aux hommes et aux animaux. Il produit des noix de galle, mais d'une qualité inférieure à celles que donne le suivant.

Le C. A LA NOIX DE GALLE, Q. *infectoria* (Chêne des teinturiers), est originaire de la Perse. Ce précieux arbrisseau, qu'on pourrait naturaliser dans le midi de la France, n'a que 2 mètres de haut ; il est diffus, rameux, et se couvre de protubérances ou excroissances globuleuses, connues sous le nom de *galles*, qui ne viennent que sur ses feuilles. Elles sont produites par la piqûre d'un insecte, le *cinips gallæ tinctoriæ*, et ressemblent assez à nos galles très-communes sur les vieilles feuilles de Chêne, mais sans propriétés.

Les vraies noix de galle sont très-employées dans les arts, en chimie et en médecine. Elles font, avec un mordant, la première base des couleurs noires. Mêlées avec du sulfate de fer et de la gomme, elles servent à composer de l'encre : sur 80 parties d'eau bouillante, 5 parties de galle, 2 parties et demie de gomme arabique, 2 parties et demie de sulfate de fer (vitriol vert) ; mêler fortement le tout par agitation, et, après 24 heures d'infusion, passer au tamis. L'eau de noix de galle est un réactif puissant qui précipite presque tous les métaux sous différentes couleurs. On en extrait l'acide gallique ou galactique, aussi employé comme réactif dans les laboratoires. La noix de galle est un excellent fébrifuge ; on l'administre dans les tympanites, l'empoisonnement par l'opium, etc. Ses propriétés sont à peu près les mêmes que celles de l'écorce de Chêne, mais demandent à être employées avec plus de ménagement.

CHÊNE (PETIT). V. GERMANDRÉE, VÉRONIQUE.

CHENEVIS. V. CHANVRE.

CHENILLETTE. V. SCORPIURE.

CHEVEUX-DE-VÉNUS. V. ADIANTHE, DORADILLE TRICHOMANE, NIGELLE DE DAMAS.

— **DU-DIABLE**. V. CUSCUTE.

CHÈVREFEUILLE. *Lonicera* (du nom d'un botaniste allemand). Les Chèvrefeuilles forment deux groupes très-distincts, les PÉRICLYMÈNES à tige grimpante, et les CHAMÉCERISIERS (Cerisiers nains) à tige droite.

Le plus intéressant du premier groupe est le C. D'ETRURIE, L. *Etrusca*, L. *semperflorens* des jardiniers. Il se couvre presque toute l'année de longues fleurs blanches et roses, de forme élégante et d'une douce odeur ; on en décore les treillis, on en fait des colonnes, des boules, des massifs, partout du plus joli effet. Ses longs tubes pleins d'un suc mielleux attirent les enfants, les papillons et les abeilles. Les fleurs, adoucissantes et mucilagineuses, sont employées en gargarisme. La feuille, qui est astringente, pourrait servir au même usage.

Le C. DES HAIES, L. *periclymenum* (Cranquilier), moins joli que celui des jardins, a cependant la même odeur. Il est très-commun dans les bois et les haies; c'est en grimpant en spirale serrée autour de l'Aubépine et d'autres arbrisseaux qu'il y produit ces sortes de vis dont on fait des cannes plus singulières que solides. Sa racine teint en bleu de ciel; avec les tiges et les branches, on fait des dents de râteau, des tuyaux de pipe à fumer; les chèvres broutent sa feuille avec tant d'avidité qu'elles lui ont valu son nom. Une variété qui conserve ses feuilles et fleurit l'hiver, L. *sempervirens*, originaire du Midi, est cultivée dans les jardins.

Le groupe des Chamécerisiers a des fleurs à tube court, mais d'un aussi joli effet. Le CHAMÉCERISIER DES BUISSONS, L. *xylosteum*, fait des haies charmantes où la grâce de sa feuille le dispute à celle de sa fleur. On extrait de ses baies rouges une huile empyreumatique, usitée en Sibérie contre les humeurs froides, le scorbut, la rage, etc.

Le C. A TIGE FLEXUEUSE, L. *flexuosa*, est cultivé dans les jardins; c'est un arbrisseau de 4 à 5 mètres, se couvrant en mai et juin de fleurs à odeur suave et pénétrante. Il se multiplie, comme tous les autres, de rejetons et de marcottes.

La SYMPHORINE, L. *symphoriocarpa* de Linné, aujourd'hui *Symphoricarpos racemosa*, forme un genre à part, à cause de la forme de sa corolle en grelot. Ce charmant arbrisseau, originaire de la Caroline, est moins remarquable par ses petites fleurs roses que par les baies en boule d'ivoire qui leur succèdent et qui durent jusqu'aux premières gelées; il s'est, en peu d'années, répandu dans tous les jardins.

Les différentes espèces de Chèvrefeuilles viennent dans tous les terrains et sont peu sensibles au froid.

CHICON. V. LAITUE CULTIVÉE.

CHICORÉE. *Cichorium.* Deux espèces de Chicorées, également précieuses et à belles fleurs d'un bleu de ciel, forment ce genre. La première est indigène, la seconde originaire des Indes.

La C. SAUVAGE, C. *intybus* (Chicorée amère), croît au bord des chemins, où ses fleurs éphémères ne durent qu'une matinée; la culture l'améliore sans détruire le principe amer de ses feuilles et de sa racine. Il la faut employer en infusions, sirop et jus d'herbe, comme un tonique doux, très-approprié à l'atonie des organes digestifs. Les pauvres suédois mêlent cette racine à leur pain. Cette racine a eu beaucoup de célébrité à l'époque de la guerre continentale; on l'a employée surtout alors, comme on le faisait depuis longtemps en Flandre et en Hollande, comme succédanée de la fève de Moka.

On la fait pour cela torréfier et moudre comme la poudre de Café, à laquelle on l'ajoute ou qu'elle remplace tout à fait, mais sans avoir son agréable arome. On cultive à cet effet une variété qu'on nomme *Chicorée à café,* dont la racine est grosse et charnue comme la Carotte.

La Chicorée amère se mange en salade; il faut la semer tous les quinze jours pour l'avoir tendre. On nomme *Barbe-de-capucin* ou *Cheveux-de-paysan* celle qu'on mange l'hiver; on l'obtient en empilant dans le jardin d'hiver les racines de Chicorée semées au printemps; on les met à plat, le collet en dehors, entre des couches de bonne terre qu'on arrose fréquemment, et on coupe, à mesure qu'elles poussent, les petites feuilles étiolées qui sortent du collet et qui sont aussi bonnes que jolies.

On cultive aussi, comme fourrage très-précoce, la Chicorée sauvage; elle réussit mêlée au Trèfle; dans les terres fortes et foncées, elle dure trois à quatre ans. La Chicorée à café, qu'on cultive surtout pour ses racines, est aussi fourragère.

La C. BLANCHE, C. *endive,* espèce plus répandue que la précédente, ne vient que dans les jardins; c'est une salade très-estimée, d'un goût légèrement amer, qui plaît généralement. On en distingue deux sous-espèces :

1° La C. BLANCHE FRISÉE, finement découpée, dont les variétés sont : la Chicorée de Meaux, pour les semis tardifs; la Chicorée d'été, très-précoce; la Rouennaise, sujette à monter; la Toujours blonde, peu fournie.

2° La SCAROLE ou ESCAROLE, qui se rapproche plus de la Laitue. Ses variétés sont la Grande, la Ronde, plus pleine, la Blonde, très-délicate, et celle à fleurs blanches. La Scarole et la Chicorée blanche se sèment en avril, en bonne terre douce; dès que le plant est suffisamment fort, on repique en quinconce sur un terrain paillé, pour entretenir l'humidité qui rend la Chicorée plus douce et plus tendre; lorsque la plante est bien développée, on réunit toutes ses feuilles qu'on serre par un lien de paille pour faire blanchir le cœur. Cette préparation doit se faire par un temps sec; douze à quinze jours suffisent pour les bien étioler. (V. ETIOLER.) On les garantit aux premiers froids par des paillassons la nuit, et, quand les gelées arrivent, on enterre les Chicorées à la cave, ou bien on les laisse dehors en les mettant cul sur tête et bien couvertes de terre; elles blanchissent ainsi très-promptement, et, si le froid augmente, on les rentre.

La Chicorée se mange crue ou cuite; c'est un mets très-sain, tonique et dépuratif.

CHICORÉE BATARDE, V. CUPIDONE.

CHIENDENT. On donne le nom vulgaire de *Chiendent* à plusieurs Graminées ; il leur vient de l'habitude qu'ont les chiens d'en manger les feuilles pour se faire vomir par l'irritation qu'elles causent à l'œsophage. Ce sont :

CHIENDENT-A-VERGETTES. V. BARBON.

— DE-LA-MANNE. V. PATURIN FLOTTANT.

— DES-BOUTIQUES. V. FROMENT RAMPANT.

CHIENDENT-PIED-DE-POULE. *Cynodon dactylon* (du grec *cynos, odôn,* dent de chien, et *dactylon,* doigt). (Gros Chiendent.) Les racines du Pied-de-poule offrant toutes les propriétés du Chiendent-des-boutiques, cette plante porte le même nom, quoique très-différente. C'est une petite Graminée dont la panicule se divise en doigts allongés, minces et rouges ; ses feuilles, disposées en peigne, forment au pied des murs un épais gazon. Le Chiendent est remarquable par sa distribution géographique ; il croît spontanément en Europe, au Caucase, en Orient, dans l'Inde orientale, en Chine, à Luçon, à la Nouvelle-Hollande, à Taïti, en Amérique et au Cap de Bonne-Espérance. On voit par là qu'il est peu de plantes aussi répandues. On prend les racines en décoction ; elles sont rafraîchissantes et apéritives ; il faut ratisser l'écorce avant de l'employer et jeter la première eau. Les graines font un assez bon gruau dont la farine, ainsi que les racines et les tiges, donnent de l'amidon, avec lequel on fait du pain en Pologne. La plante est un fourrage et un engrais ; ses racines servent encore à faire des brosses et de petits balais.

CHIENDENT-QUEUE-DE-RENARD. V. VULPIN DES PRÉS.

CHIMIE (du grec *chymos,* suc). L'étude approfondie des corps de la nature a donné naissance à la chimie. C'est la science des éléments qui les composent et des diverses lois d'affinité qui contribuent à leur formation. C'est elle qui, par les importantes découvertes qu'elle a faites de nos jours, a jeté tant de lumières sur toutes les branches de l'histoire naturelle. La Botanique ne lui doit pas moins que la médecine, l'agriculture et les arts. En révélant les principes particuliers à chaque plante, et même à chaque organe de plante, la chimie a précisé leur emploi, expliqué leur développement, éclairci leur histoire ; elle a fait connaître l'influence des végétaux sur l'atmosphère, les moyens d'accélérer leur croissance, d'améliorer et de doubler les produits.

Mais si la Botanique doit tant à la chimie, celle-ci ne doit-elle pas à la Botanique la connaissance du plus grand nombre de ses substances ? Que d'acides empruntés au règne végétal : l'oxalique, l'iodique, le tannique, l'acétique surtout ! Que d'alkalis puissants ou bases salifiables : la potasse, la soude,

la morphine, la quinine, etc.! Que de principes neutres, colorants ou combustibles : sucre, amidon, indigotine, orcine, chlorophylle, stéarine, oléine, résine, etc.!

C'est ainsi que toutes les sciences se prêtent un mutuel secours ; toutes gagnent à marcher ensemble. Etudions-les donc toutes, prenons-les pour guide ; elles nous apprendront à remonter au principe des choses et à cette unité de laquelle elles émanent.

CHLATRE. V. CLATHRE.

CHLORE PERFOLIÉE. (Petite Centaurée jaune.) La Chlore est très-bien caractérisée par ses deux noms : le premier lui vient de la couleur jaune-verdâtre de ses fleurs, et le second de ses feuilles opposées et soudées qu'enfile la tige. Elle a les mêmes propriétés, le même goût, et se trouve de la même famille que la petite Centaurée, mais est moins usitée. Elle croît sur les coteaux arides.

CHOCOLAT. V. CACAOTIER.

CHOIN MARISQUE. *Cladium mariscus.* (Faux Souchet.) Les feuilles et les tiges dures, coriaces, triangulaires des Choins servent plutôt à décorer les marécages où ils croissent qu'à nourrir les troupeaux. Le plus grand de tous est le C. MARISQUE, haut de 1 à 2 mètres, à grandes panicules roussâtres et longues feuilles triangulaires, garnies de dents aiguës. Il n'est pas rare sur le bord des lacs et des étangs. On l'emploie en Suède à former aux chaumières un toit assez durable. On l'utilise aussi pour le chauffage.

CHOU. *Brassica* (du latin *caulis*, tige herbacée, et du grec *brassein*, faire cuire). Soit que l'on considère cette plante comme potagère, fourragère ou oléagineuse, il est peu de genres aussi importants et dont la culture ait autant multiplié les espèces ou variétés.

On divise en deux groupes les Choux les plus intéressants à connaître : 1° ceux à feuilles lisses et glauques ; 2° ceux à feuilles radicales rudes et vertes.

PREMIER GROUPE.

Le COLZA, B. *campestris*, est le type du premier. On en donne en fourrage tout ce qu'on ne conserve pas pour sa précieuse graine, qui fait la principale richesse de nos provinces du nord-est. On le sème à la volée de la mi-juillet à la fin d'août, pour le transplanter en place six ou huit semaines après. On le moissonne un peu avant maturité parfaite ; il sèche en grange, où on bat les siliques. Les graines doivent rester étendues et non amoncelées jusqu'au moment d'en faire de l'huile. Sans être la meilleure que possède la France,

cette huile est du moins celle qui y abonde davantage ; elle est bonne pour la table et la lampe ; elle sert à la préparation du savon, des cuirs, au foulage des étoffes. Les tourteaux du résidu servent d'engrais aux animaux et aux champs, surtout à la vigne. Les moutons mangent les cosses, et les tiges peuvent servir à faire monter les vers à soie.

On cultive plus spécialement, comme plantes fourragères, les Choux verts ou Brocolis-asperges, dont on mange les jeunes pousses. Les plus remarquables sont : le Chou-cavalier ou Chou-cheval, grand Chou-à-vache, Chou en arbre, à tige de 1 à 3 mètres, et le Chou-moellier, dont la tige, presque aussi haute, va en grossissant depuis son milieu ; le Caulet de France, voisin du Cavalier, mais rouge ; le Vert-branchu ou Mille-têtes, plus court et très-rameux ; le Vivace ou Chou de bouture de Daubenton, dont les branches se couchent et s'enracinent ; le Frisé du Nord, vert ou rouge, insensible au plus grand froid, et d'une beauté rare par la noblesse de son port et l'élégance de son feuillage. Toutes ces grandes espèces doivent être placées à large distance, en raison de leur développement, et fumées à proportion.

Les Choux cabus, B. *capitata* (Choux caputs, pommes ou pommés), essentiellement Choux-légumes appartenant au même groupe, se subdivisent encore en deux sections : l'une de ceux à feuilles *planes*, l'autre de ceux à feuilles *cloquees*. Dans la première, on distingue : le Chou d'York, à pomme petite, allongée, très-bonne ; le Pain-de-sucre, à pomme en cône renversé, blanchâtre ; le Cœur-de-bœuf, très-cultivé ; le gros Cabus blanc ou Chou-au-lard, moins précoce que les autres, mais très-gros et venant partout. Ses variétés sont : le Chou de Saint-Denis, le Cabus d'Alsace, le Trapu de Brunswick, le Cabus de Hollande, le Chou de Strasbourg ou Quintal d'Allemagne, dont on fait la choucroûte, aliment très-sain et anti-scorbutique, auquel le capitaine Cook dut la bonne santé de son équipage pendant une navigation de trois ans dans tous les climats. On apprendra peut-être avec intérêt la préparation de ce mets si employé en Allemagne et dans le Nord. Mettez dans un tonneau défoncé un lit de sel ; recouvrez-le d'une couche de Choux saupoudrée de genièvre et de carvi, et ainsi de suite, sel et Choux, couche par couche, jusqu'à ce qu'il soit plein ; la dernière mise est de sel sur des feuilles entières. On recouvre d'une toile, et on charge fortement le plateau de dessus, qui doit presser la choucroûte. La fermentation s'établit, les Choux rendent leur eau. Il se forme sur le tonneau une saumure bourbeuse et fétide qu'on enlève et qu'on remplace jusqu'à ce qu'elle

monte claire ; on peut alors manger la choucroûte et l'exporter partout.

Les Choux de Milan, aussi connus sous le nom de *Choux maigres, Choux à l'huile,* appartiennent à la deuxième subdivision, ou Choux à feuilles cloquées. Ils ont moins de goût que les précédents, mais ont l'avantage de passer l'hiver en pleine terre. On cite comme les meilleurs : le Milan très-hâtif, de moyenne grosseur ; le Milan nain trapu ; le Pancalier de Touraine, d'un vert très-foncé ; le Milan doré jaune ; le Milan des vertus, le plus gros de tous ; le Chou de Bruxelles ou Chou à jets, qui produit à l'aisselle des feuilles de petits Choux frisés que l'on cueille à mesure qu'ils grossissent et qui font de bons et jolis plats. Le Chou de Bruxelles est un des plus hauts Choux de cette section.

Entre ces deux sections se place le Chou rouge, variété moyenne, dont les feuilles et les côtes sont lie de vin plus ou moins foncé. On le met rarement en potage, à cause de la couleur sanguinolente qu'il donne au bouillon. Mais c'est celui de tous qui renferme le plus de vertus pharmaceutiques ; on le regarde comme pectoral, vulnéraire et détersif ; on peut le manger en salade, coupé en lanières ; on le confit au vinaigre comme les cornichons. C'est en chimie un puissant réactif ; sa teinture devient rouge par les acides et jaune par excès d'alkali (potasse ou ammoniac).

Ces différentes variétés de Choux pommés ont à peu près le même mode de culture. On les sème à la fin de l'hiver en terre légère et bien fumée ; six ou huit semaines après, ils sont assez forts pour être plantés en terre forte, à distance proportionnée au développement qu'ils peuvent acquérir. Un petit insecte, le *tiquet,* les attaque souvent quand ils sont jeunes ; on les en préservera en semant de la cendre par dessus le matin à la rosée. Ils *pomment* à différentes époques, selon les variétés : le Chou d'York, le Pain-de-sucre et le Cœur-de-bœuf sont prêts l'été ; les gros Cabus n'acquièrent que sur la fin de l'automne leur énorme tête, et se replantent alors en jardin d'hiver, ou sont recouverts de terre pour être garantis contre les gelées ; les Choux de Milan, qui résistent à l'hiver, et qui, pour cette raison, peuvent être plantés beaucoup plus tard, ne pomment guère qu'aux approches du carême. Ils ne donnent tous leurs graines qu'au printemps suivant. Pour les obtenir, on choisit toujours les plus beaux pieds, et l'on doit avoir soin de bien isoler les espèces. Quelquefois on est obligé de fendre la pomme en croix pour donner passage à la tige qui porte les fleurs. Souvent on se contente de replanter au jardin les *trognons* ou pieds de Choux restés à la cave ; leur graine est également bonne.

Une quatrième race ou sous-espèce de Choux, bien distincte des précédentes, est connue sous le nom de **Chou-fleur**, B. *botrytis*.

Dans cette espèce remarquable, l'abondance des sucs, au lieu de se porter dans les feuilles, s'accumule sur les rameaux naissants de la tige et y développe une masse épaisse, grenue, blanche et charnue, prompte à cuire et excellente à manger. On a vu des pieds de Chou-fleurs avoir jusqu'à 3 ou 4 décimètres de diamètre ; mais cette abondance de suc rend leur floraison plus difficile et leur graine excessivement chère. Pour venir à bien, il lui faut un site convenable, beaucoup d'eau et de la chaleur ; le refroidissement de l'air et une pluie intempestive la font souvent manquer, mais elle compense ces désavantages en se conservant plus longtemps. On distingue, parmi les variétés de Chou-fleurs, le tendre, le demi-dur et le dur ; le premier est le plus précoce, et le dernier le plus vigoureux et le plus beau.

La culture varie selon le temps où on veut jouir des Chou-fleurs ; il faut semer sur couche en février pour en avoir l'été, et, pour ceux d'automne, du 10 au 13 juin ; ceux-ci pomment d'août en novembre. Lorsque la pomme a atteint sa grosseur, on la fait blanchir en réunissant les feuilles au dessus, ou simplement en cassant l'une d'elles à moitié pour l'abattre et mettre la tête à l'ombre. Si trop de Choux pommaient à la fois, on les retarderait en arrachant les pieds pour les replanter jusqu'au collet dans un endroit frais. Le Chou-fleur, dépouillé de toutes ses feuilles, se conserve frais assez longtemps dans un lieu sec et obscur ; on peut aussi le dessécher pour le manger longtemps après. Il faut au Chou-fleur une terre douce, bien fumée, et beaucoup d'eau.

Le **Brocoli**, B. *botrytis cymosa*, a de grands rapports avec le Chou-fleur, mais il est plus haut ; ses feuilles sont onduleuses ; sa tige se termine par un faisceau de drageons succulents, longs de 1 décimètre et terminés par un groupe de boutons verts, jaunâtres, violets, rougeâtres ou blancs On les cultive, comme les Chou-fleurs d'automne, à l'entrée de l'hiver ; on les couche en terre, en abaissant la tête, qu'on laisse seule à l'air ; mais si le froid est au dessus de 6 ou 8 degrés, il les faut entièrement recouvrir. On peut aussi en jouir jusqu'au printemps.

Le **Chou-rave**, B. *caulorapa* (Chou de Siam), donne à rase terre et couronnée de feuilles une grosse rave en boule ronde, très-bonne à manger, surtout dans sa jeunesse ; plus tard elle devient dure et fibreuse, si elle n'a été fréquemment arrosée.

Le CHOU-NAVET (Turneps de Laponie) et le RUTABAGA, B. *napobrassica* (Navet de Suède), tiennent de la Rave par la racine et du Chou par le goût ; leur racine est grosse et oblongue. Ils résistent aux plus grands froids et sont semés sur place. On les cultive surtout comme plantes fourragères.

DEUXIÈME GROUPE.

Aux Choux à feuilles rudes appartiennent :

1° Le NAVET, B. *napus*, dont le caractère distinctif est d'avoir une racine fusiforme, très-renflée sous le collet. C'est un bon comestible cultivé dans les jardins potagers. Ses nombreuses variétés se partagent en deux divisions : les Navets secs, dont la chair ferme et serrée ne se fond point à la cuisson, et ceux à chair tendre. Parmi les premiers, on cite comme les meilleurs la Freneuse, le Navet de Meaux blanc, le Soulieu noir, le petit Berlin, n'ayant pas plus de feuilles qu'un Radis. Parmi les tendres, on distingue le Rose du Palatinat ; le Gros long d'Alsace, énorme, mais peu délicat ; le Navet de Claire-Fontaine, sortant de terre ; le Navet de Chirouble ; les Navets plats, hâtifs et précoces.

On sème à la volée et sans transplanter, depuis juin jusqu'au mois d'août, pour jouir en été et en automne. Les Navets croissent rapidement ; ils préfèrent un terrain sec. Les jeunes pousses sont bonnes à manger ; quant aux racines, il convient de les faire bouillir dans une première eau, avant leur entière cuisson, pour leur enlever toute amertume. On peut en extraire de l'alcool.

2° La RAVE, B. *rapa* (Navet turneps, Rubiole, Rave plate). C'est elle qu'on cultive en grand pour la nourriture des animaux pendant l'automne et l'hiver. Beaucoup plus succulentes que le foin, les Raves sont excellentes pour les vaches laitières et pour les bœufs à l'engrais. On en fait, sous ce rapport, une immense consommation. Du reste, on établit peu de différence en cuisine entre cette espèce et la précédente, dont elle se distingue par une pomme plate, ronde et brusquement terminée par une petite racine. Les variétés les plus répandues sont la Rave du Limousin (Robioule) et celle d'Auvergne. La Rave du Norfolk est meilleure, mais lente à se faire. Le Turneps hâtif est d'une belle grosseur et croît rapidement. Les semis demandent peu de soin ; on les fait à la volée, après la moisson, sur un simple labour donné aux chaumes de blé ; dès les mois de septembre ou d'octobre, si le temps a été propice, on a des Raves magnifiques qu'on arrache avant l'hiver.

Enfin on cultive dans le Nord, sous le nom de *Navette*,

deux ou trois espèces de Choux à feuilles rudes, pour l'huile de Navette employée pour l'éclairage et la préparation des cuirs; elle sert à falsifier les huiles d'olive. Cette graine fait partie de celles qu'on donne mélangées aux petits oiseaux.

Ce nombre prodigieux d'espèces et de variétés, qui toutes ont l'avantage de se conserver par graines et forment ainsi autant de races distinctes, assure au Chou l'un des premiers rangs parmi les plantes indigènes.

Sans rappeler ici l'importance de la graine de Chou comme oléagineuse, nous dirons seulement qu'il est du plus haut intérêt considéré comme alimentaire pour l'homme et pour les animaux. Cette propriété se développe encore davantage en lui par la cuisson; le bouillon qui en résulte est savoureux et nourrissant, surtout si on y associe de la viande; mais cinq heures de coction sont à peine suffisantes pour lui faire acquérir toute sa bonté. Cette longue cuisson corrige parfaitement les défauts qu'il a d'être venteux et indigeste. On conseille aussi de laisser faner quelque temps les Choux avant d'en faire usage; ils sont toujours plus sains après leur séjour à la cave. Quoique les animaux les mangent très-bien crus, ils leur conviendraient encore mieux si, dans les grandes fermes où il y a toujours un fourneau allumé, on tenait une grande bassine remplie de feuilles et de tronçons de Choux; quelques poignées de sel, un peu de son, et surtout les eaux grasses du ménage, en feraient pour les vaches laitières et les bêtes à l'engrais une excellente nourriture.

Le Chou est cultivé de temps immémorial; les anciens en faisaient le plus grand cas, à cause de leur goût pour la nourriture végétale. Chrysippe, Pythagore et Caton l'Ancien ont écrit de longs traités sur ses qualités et ses avantages; ce dernier surtout avait pour le Chou une sorte de vénération.

Sans aller tout à fait jusque là, nous regardons encore les Choux comme plante indispensable : point de jardin où l'on n'en cultive, point de cuisine, si petite soit-elle, qui n'ait sa soupe aux Choux; enfin, pour l'homme accablé de soins, de fatigues et d'affaires, le dernier terme de l'ambition quel est-il ? de vivre enfin tranquille et d'*aller planter ses Choux*.

CHOUCROUTE. V. CHOU A POMME.

CHRYSANTHÈME. *Chrysanthemum*. Les Chrysanthèmes doivent leur nom de *fleur d'or* (du grec *chrysos anthos*) à leur disque doré, couronné de rayons du plus beau blanc. Le plus commun de tous est le C. A FLEURS BLANCHES, C. *leucanthemum* (du grec *leuchos anthos*). C'est la grande Marguerite des prés, celle qu'on aime tant à cueillir pour en effeuiller les fleurettes une à une et interroger en souriant la dernière

comme un oracle. Cette belle fleur des près s'y élève en juin au dessus de toutes les autres. On l'a vantée jadis comme vulnéraire, diurétique et facilitant la respiration.

Les propriétés du C. *parthenium* sont plus importantes et mieux constatées. C'est la **Matricaire** (Male-herbe, Œil-au-soleil, Herbe vierge), dont les sommités fleuries sont très-employées comme toniques et excitantes. Les feuilles et les tiges peuvent aussi teindre en jaune. Toute la plante jouit d'une agréable odeur ; elle n'est pas rare dans les bois sablonneux et au bord des chemins ; on la reconnaît aisément à son feuillage découpé, un peu jaunâtre, et à sa tige rameuse, très-couverte de fleurs.

Le C. **en corymbe** n'a d'autre mérite que sa taille majestueuse ; il s'élève sans rameaux jusqu'à près de 1 mètre, et se termine par un beau corymbe de fleurs, un peu moins grandes que celles du C. *leucanthemum*, mais tout à fait semblables. On le trouve dans les bois calcaires exposés au midi.

Le C. **des moissons**, C. *segetum*, nommé aussi *Marguerite dorée* pour ses belles fleurs jaunes, solitaires au sommet de la tige et des rameaux, passe pour vulnéraire et donne une teinture jaune. Il mériterait d'être cultivé dans les jardins, mais on donne la préférence au C. **des couronnes**, C. *coronarium*, qu'on trouve sauvage aux environs de Nice. Ses tiges, de 5 à 8 décimètres, forment, de juillet en septembre, une touffe couverte de fleurs larges de 5 centimètres, simples ou doubles, entièrement jaunes ou nuancées de blanc, de jaune et de soufre. Il est annuel et réussit partout, mais mieux encore dans les terrains légers.

Chrysanthème de la Chine. *Chrysanthemum Sinense.* (Renonculier.) Originaire de la Chine, d'où elle a été apportée en France en 1790, cette belle plante a été depuis prodigieusement multipliée et variée par les semis. On en compte un très-grand nombre de variétés, classées en sections qui sont basées sur la forme des rayons plans, frisés, tubuleux, etc., sur ses fleurs dressées ou pendantes, en corymbe ou en panicule, etc.

Les Renonculiers sont essentiellement des fleurs de l'arrière-saison, qui sont pour l'amateur comme le dernier bouquet de son jardin et le dernier sourire de Flore. Pour avoir une belle floraison, il est nécessaire de prendre quelques précautions et d'apporter certains soins à leur culture. La planche de terre qu'on leur destine doit être bien exposée au soleil et à l'air, profondément bêchée, parfaitement fumée, amendée avec du terreau, bien ameublée. Cela fait, on y plantera, à 50 centimètres de distance en tous sens, les éclats ou boutures de Chrysanthèmes qu'on se procure en avril ou en

mai. Après la plantation, on couvrira la terre de fumier paillé, et on arrosera copieusement pour tasser la terre autour des plantes. Quand celles-ci auront poussé de 12 à 15 centimètres, on pincera avec les doigts leur extrémité, afin de les forcer à se ramifier; les branches latérales qu'on fera ainsi développer seront soumises à la même opération, que l'on continuera jusqu'à la fin de juillet. Par ce moyen, on aura des plantes touffues, peu élevées et très-florifères. Plantées immédiatement, les extrémités que l'on pince donnent des boutures qui fleurissent la même année.

Pendant tout l'été, on arrosera modérément; mais, à dater de la fin d'août jusqu'à la mi-octobre, il faudra donner de l'eau copieusement pour donner plus d'essor à la végétation. Il sera même bon d'arroser une fois par semaine avec de l'engrais liquide, par exemple, avec du crottin de mouton ou du fumier de vache délayé dans de l'eau pendant quelques semaines. Dès que les plantes ont atteint une certaine hauteur, on leur donne des tuteurs auxquels on les fixe, sans pourtant les y attacher trop fortement, pour que l'air et la lumière puissent circuler librement dans l'intérieur de chaque touffe.

Dès qu'arrivent les premières gelées, il est bon, si l'on veut jouir de la floraison, de relever en pot les plus beaux pieds de Chrysanthèmes; ils ne souffrent nullement de cette transplantation lorsqu'on les enlève avec la motte. Les pots, disposés dans les vestibules, les corridors, les escaliers, ou bien dans les orangeries sur des gradins, y produisent le plus bel effet jusqu'à la fin de décembre.

Le Chrysanthème de l'Inde, *Chrysanthemum Indicum*, est une espèce à fleurs très-petites, ordinairement roses en dessus et rouges en dessous, larges tout au plus comme une pièce de 50 centimes. Depuis quelques années, on a obtenu par l'hybridation des variétés charmantes, intermédiaires entre les deux espèces. Ces variétés ont des fleurs parfaites, de formes et de couleurs très-diversifiées. Elles se cultivent et se multiplient comme les types dont elles sont émanées. Nous leur avons donné le nom collectif de *C. intermedium.*

CHRYSOCOME à feuilles de lin. *Chrysocoma linosyris* (du grec *chrysos komé*, chevelure d'or). (Dorelle.) Plante indigène, vivace, introduite dans les jardins, assez remarquable par sa haute tige à feuilles étroites et nombreuses et ses petites fleurs dorées, disposées en corymbe, qui durent depuis août jusqu'en octobre. Elle est un spécifique indiqué contre les obstructions et les vers; on la multiplie par graines ou par éclats.

CIBOULE, CIBOULETTE. V. AIL.

CICEROLE ou **CISEROLE** A TÊTE DE BÉLIER. *Cicer arietinum.* (Pois-chiche, Garance, Pois bécu, cornu, pointu.) Ce serait déjà une illustration pour le Pois-chiche d'avoir donné son nom latin et grec à l'orateur romain, dont l'aïeul avait, dit-on, sur le visage une verrue semblable à un Pois. Les étymologistes prétendent aussi que ses gousses renflées, qui ne contiennent tout au plus que deux semences, sont la cause du mot de *chiche* appliqué à bien des gens. Très-probablement c'était à ces gousses retentissantes que Virgile faisait allusion quand il a dit : *Siliquasque sonantes.*

Quoi qu'il en soit, le Pois-chiche est une Légumineuse intéressante, peu connue dans le nord, mais très-répandue dans le midi de la France, dont la température lui convient mieux : car il est originaire d'Egypte, d'Espagne et d'Italie. On ne le cultive point pour ses gousses, mais bien pour ses semences offrant à peu près, étant cuites, la saveur du Haricot ; mais elles ont sur ce dernier l'avantage d'une pellicule moins épaisse et d'une cuisson plus facile. Il est surtout excellent en purée ; c'est lui qui fait la base des purées aux croûtons, si célèbres à Paris. Dans l'Orient, on le fait rôtir pour l'emporter dans les voyages de long cours. Son usage comme comestible farineux est très-répandu dans tout le midi de l'Europe. Ses tiges servent aussi à préparer des prairies artificielles : pendant l'été, il en suinte un suc acide que l'on a dit être de l'acide oxalique, malique ou citrique ; les Indiens le recueillent pour donner un goût aigrelet à leurs boissons. On a indiqué le Pois-chiche rôti comme un des meilleurs succédanés du Café, ce qui lui a valu le nom de *Café français.* Ce Pois demande chez nous à être semé de bonne heure ; il mûrit en automne ; en le cueillant un peu avant sa parfaite maturité, ses grains cuisent mieux.

CICUTAIRE. V. CONIUM.

CIDRE. V. POMMIER.

CIGUE AQUATIQUE. V. ŒNANTHE PHELLANDRE.

— DES ANCIENS. V. CONIUM.

— (GRANDE). V. CONIUM.

— (PETITE). V. ETUSE.

CIGUE VIREUSE (du grec *kikos,* énergie puissante). (Ciguë d'eau.) La mort de Socrate et de Phocion a rendu ce nom trop célèbre ; mais la plante dont ils burent l'extrait est le *Conium maculatum* (V. CONIUM), très-commun dans le voisinage d'Athènes, et non celui de la Ciguë vireuse, qui habite le bord des ruisseaux dans le nord et l'est de la France, et qu'on ne trouve point dans le Péloponèse. Au reste, la

plante dont il s'agit ici répond encore mieux à l'opinion qu'on attache à son nom. On a vu des enfants périr en une demi-heure, au milieu des plus terribles convulsions, pour avoir mangé sa racine qu'ils avaient prise pour celle du Panais. L'extrait de Ciguë est une boisson narcotico-âcre, plus énergique encore que celui de la grande Ciguë, *Conium maculatum*. Le remède à employer, ce sont les vomitifs les plus prompts, accompagnés d'adoucissants.

En Westphalie et en Suède, on fait usage de la Ciguë vireuse en applications sur les abcès qui se manifestent dans une maladie endémique, et en cataplasmes dans la sciatique, le lumbago, etc. Son usage à l'intérieur serait du plus grand danger.

CIMENT CICATRISATEUR. Lorsqu'il a été fait aux arbres une plaie par la taille ou autrement, il arrive souvent que l'action de l'air et de la pluie fait dessécher ou pourrir les parties attenantes. Pour prévenir cet accident, on se sert avec avantage d'un ciment formé de goudron et de poussière de charbon. On en recouvre les plaies des arbres, en ayant soin d'ajouter par dessus un peu de terre, afin que le ciment ne fonde pas sous l'action du soleil.

CINÉRAIRE POURPRE. *Cineraria cruenta*. C'est vers la fin de mars que cette jolie plante épanouit ses fleurs aux couleurs si fraîches et si variées. Aucune autre n'est plus propre à orner à la fin de l'hiver les serres tempérées et les appartements. Il importe donc de connaître la culture qui lui convient, afin d'en obtenir une belle floraison.

Les belles variétés de Cinéraires ne se multiplient et ne se conservent que par les rejetons qui se forment au collet; car, bien que cette plante soit vivace, il ne faut pas chercher à garder les grosses tiges plus d'un an. Pour avoir des rejetons bien florifères, aussitôt que la floraison est terminée, on met les pots à l'ombre, où les plantes trouvent dans l'atmosphère une humidité qui leur est alors nécessaire. Pendant l'été, on modère les arrosements, afin que les rejetons ne s'allongent pas trop, et de telle sorte que les Cinéraires se reposent environ trois mois. Vers la fin du mois d'août ou vers le commencement de septembre, on sépare les rejetons, en choisissant de préférence ceux qui se forment à fleur de terre, qui valent toujours mieux que ceux qui partent en dessous. Après qu'on les a séparés de la mère-plante, on les met en pépinière dans une terre bien travaillée, rechargée de 6 centimètres de terreau, auquel on ajoute, en le mélangeant avec soin, environ 1 sixième de sable fin. La pépinière doit être établie à l'abri du soleil levant, et il faut espacer les plants de

manière à pouvoir plus tard les enlever avec la motte. Dans le courant de novembre, avant les premières gelées, on relève les Cinéraires dans des pots de 10 à 15 centimètres de diamètre, selon la force des pieds. La terre qui leur convient le mieux est un mélange formé de deux tiers de terreau, d'un sixième de terre franche et d'un sixième de sable fin. On met ces pots à l'abri d'un mur ou d'une haie, et l'on a la précaution de les abriter le soir avec des paillassons si l'on craint une gelée blanche. Par là, les Cinéraires craignent moins la transplantation que si elles étaient immédiatement renfermées. Avant les premières gelées, on les rentre dans une serre bien éclairée, d'une température peu élevée et surtout très-égale, où l'atmosphère soit plutôt humide que sèche, où l'air soit sans cesse renouvelé tant que le thermomètre reste au dehors à deux degrés au dessus de zéro. Si pendant l'hiver quelques pieds avaient besoin de rempotage, ce que l'on connaîtra à la quantité de racines qui garnissent la motte, on coupera celle-ci par moitié, on la transportera dans un pot un peu plus grand, au fond duquel on mettra de la terre préparée comme nous l'avons indiqué, et l'on aura soin d'enterrer les racines du collet, qui sont indispensables à la végétation de cette plante. Cette opération doit être faite avant l'apparition des premiers boutons.

Les nouvelles variétés s'obtiennent par le semis qu'on fait aussitôt que les graines sont mûres; les jeunes plants doivent être rempotés au mois d'août et traités comme les rejetons dont nous avons parlé plus haut.

CIRCÉE DE PARIS. *Circœa Lutetiana.* (Herbe-aux-sorciers, Herbe-des-magiciennes.) On ne peut comprendre, à la vue de cette plante des bois humides dont toutes les propriétés sont innocentes, comment elle a pu être employée, dans les siècles d'ignorance, à composer des philtres, opérer des maléfices, ou conjurer des enchantements. Un des articles les plus secrets de la science des druides enseignait les moyens de la reconnaître, le jour et le moment de la cueillir, les cérémonies mystérieuses qui devaient accompagner son emploi. Aujourd'hui qu'on ne croit plus à toutes ses propriétés surnaturelles, on ne lui reconnaît plus qu'une faible vertu médicale, appliquée à l'extérieur comme anodine et résolutive. Si la Circée n'est plus regardée comme une plante magique, elle est encore remarquable par la grâce de ses petites fleurs en long épi blanc et le charmant effet de son vert feuillage.

CIRE A GREFFER. C'est une préparation employée par les horticulteurs pour faciliter la soudure des plaies qu'on fait aux arbres en les greffant. Il y en a de plusieurs sortes.

mais voici les plus employées. La première est un mélange de 5/8 de poix noire, 1/8 de résine, 1/8 de cire jaune, 1/8 de suif, auxquels on ajoute une certaine quantité de brique pilée et bien pulvérisée. On mêle le tout et on le fait fondre. L'inconvénient de ce ciment est de ne pouvoir être employé que chaud et d'obliger par conséquent le jardinier à porter un réchaud garni de braise dans le lieu où il veut greffer. Le suivant n'offre pas le même inconvénient. Prenez : cire jaune 125 grammes, résine 125 grammes, suif 125 grammes, terre grasse 125 grammes, bouse de vache 50 grammes, cendres de bois 50 grammes. Faites fondre les trois premières substances ensemble, en ayant soin de bien les mélanger ; retirez-les du feu et ajoutez-y les trois autres après les avoir bien tamisées. Agitez le tout jusqu'à ce qu'il ait pris un peu de consistance, car autrement il pourrait arriver que la matière grasse vînt à la surface ; alors le mélange serait imparfait et le mastic de mauvais emploi. Ce mastic ne se liquéfie pas au soleil et ne se détériore pas par les pluies. Quand on veut l'employer, il suffit de le pétrir dans ses mains jusqu'à ce qu'il devienne souple et facile à étendre.

Enfin, les Allemands emploient une troisième espèce de cire à greffer, qui offre le même avantage et est encore meilleure ; elle a été inventée par un arboriculteur nommé Christ. Pour la fabriquer, il faut ajouter à une partie de résine et à deux de cire jaune, préalablement fondues ensemble, une partie de térébenthine ; on remue bien le tout et on le verse dans de l'eau fraîche ; puis, dès que la masse est assez refroidie, on la pétrit bien, et l'on en forme des cylindres que l'on recouvre de papier huilé. Cette composition étant trop dure lorsqu'il fait froid, on y ajoute alors un peu d'huile d'olive ou de lin.

CIRIER. V. Myrica.

CIRSE (du grec *kirsos*, varices, pour les pustules roussâtres que le Cirse des champs porte sur sa tige). On confond généralement les Cirses avec les Chardons ; mais ils en diffèrent essentiellement par leurs aigrettes plumeuses. On peut citer comme espèces les plus importantes à connaître :

1° Le C. des champs, C. *arvense*, *Serratula arvensis* de Linné (Chardon hémorrhoïdal, Herbe-aux-varices). Ce nom ne lui vient d'aucune vertu curative, mais seulement des pustules qui couvrent sa tige ; elles sont causées par la piqûre d'un insecte du genre des *cinips*. On prétend cependant qu'il est légèrement apéritif et résolutif.

C'est probablement le Cirse des champs que Virgile indique quand il dit : *Carduus horret in arvis* : car c'est la perte des

moissons. Ses racines sont vivaces, traçantes et profondes. Les cultivateurs le font soigneusement arracher de leurs champs de blé au commencement du printemps. On dit ses jeunes pousses mangeables.

2° Le C. LANCÉOLÉ, très-répandu sur le bord des chemins et autour des villages. Il est fort épineux ; sa haute tige est d'un gros vert et ses grandes fleurs d'un beau rouge. On a essayé de mêler ses nombreuses aigrettes avec du coton pour en fabriquer du fil et des tissus. On peut en garnir les oreillers en guise de plume.

3° Le C. FÉROCE, particulier au Midi. Il ressemble au Cirse lancéolé, mais est plus grand dans toutes ses parties. C'est celui qui, par ses longues épines, est le plus redoutable de tous les Chardons ; ses aigrettes laineuses se prêtent aux mêmes usages que celles du précédent et du suivant.

4° Le C. LAINEUX, C. *eriophorum* (du grec *erion-pherôn*, porte-laine) (Chardon-aux-ânes, Couronne-des-frères). C'est le plus beau de tous par sa tige cotonneuse de 1 à 2 mètres, ses longues feuilles et surtout ses involucres laineux garnis de fleurs purpurines. Il fait en été l'ornement des chemins humides. Son réceptacle peut se manger comme celui de l'Artichaut. On l'a indiqué contre les squirrhes, mais il est inusité.

Les Cirses, bien que les plus piquants de tous les Chardons, ne sont point des plantes inutiles ; les bêtes à cornes les mangent dans leur jeunesse et les ânes jusqu'après leur floraison. Dans les pays où le bois est rare, on s'en sert pour chauffer le four. Ils donnent beaucoup de potasse. Les oiseaux granivores, et surtout les chardonnerets, vivent de leurs graines une grande partie de l'automne et de l'hiver.

CISTE. Ce n'est que dans le midi de la France, et surtout en Espagne, que les Cistes étalent leur beauté éphémère. Leurs grands pétales dorés, pourpres, violets, blancs de neige, unicolores ou tachés sur l'onglet, ne durent qu'un jour ; mais la succession de leurs fleurs nombreuses dédommage de leur courte durée. Plusieurs sont recherchés des amateurs, qui les gardent en orangerie l'hiver ou sous un beau paillis. Les plus cultivés sont le *laurifolius* et le *ladaniferus* à fleurs blanches, le *purpureus* d'un beau rouge à onglet noir de sang, le *halimifolius* à pétales dorés, tachés de rouge sur l'onglet. Ils se multiplient de boutures.

Le C. *salvifolius* se trouve cependant dans le Lyonnais. La beauté de sa fleur fait tout son mérite. Mais le *Creticus*, le *ledon* et le *ladaniferus* sont précieux par la sécrétion de leurs feuilles ; c'est en y promenant des lisières de cuir qu'on re-

cueille le *ladanum* ou *labdanum*, gomme résineuse, grisâtre, d'une odeur aromatique et d'une saveur agréable. Elle est employée en médecine comme résolutive, et en parfumerie pour les pastilles odorantes et les clous fumants. La plupart des Cistes sont remarquables par l'irritabilité de leurs étamines, qui opèrent des mouvements dont on ignore encore la cause.

CITRONELLE. V. ARMOISE AURONE, MÉLISSE, VERVEINE DU PÉROU.

— (PETITE). V. SANTOLINE.

CITRONNIER, ORANGER. *Citrus* (du grec *kitria*). Plus de cent espèces ou variétés font du genre CITRONNIER ou ORANGER l'une des productions les plus intéressantes des pays chauds. Taille élégante, brillant feuillage, parure incessante de fleurs et de fruits toujours prêts à être cueillis, tout ce qui charme les yeux, l'odorat et le goût se réunit en eux pour expliquer les pommes d'or du jardin des Hespérides et les bosquets enchantés des Iles-Fortunées et d'Amathonte.

Ces beaux arbres, naturalisés dans tous les pays chauds, ne peuvent passer nos hivers que sous ces abris auxquels ils ont donné leur nom. (V. ORANGERIE.) On peut ainsi les conserver fort longtemps : témoin ce fameux Oranger de Versailles, le premier qui parut en France en 1500, et que l'on vénère encore aujourd'hui sous les noms de *Grand-Bourbon* ou *François Ier*.

Les Orangers sont longs à croître. Ils viennent de graines semées sur couche. On les y laisse trois ans, au bout desquels on les greffe à l'écusson. L'année suivante, on les encaisse en terrain terreauté, que l'on renouvelle tous les trois ans d'abord, et ensuite tous les six ; à la veille des premiers froids, on les rentre à l'orangerie, où ils ont besoin de plus d'air et de lumière que de chaleur et d'humidité. Comme ils forment naturellement leur tête, leur taille est peu difficile. L'un des plus grands soins d'un amateur doit consister à dépouiller leur bois des gallinsectes, qui s'y fixent en grand nombre et attirent beaucoup de fourmis. Il est aisé, avec ces soins, de cultiver les Orangers dans le Nord ; aussi, point de jardins d'agrément qu'ils ne décorent ; ils y donnent toujours une abondante récolte de fleurs, et souvent même on peut y jouir de leurs fruits ; mais ils sont toujours bien loin de valoir ceux des Orangers qui croissent en plein champ dans les contrées méridionales.

Toutes les espèces d'Orangers ou Citronniers se ressemblent par les propriétés de leurs fleurs, de leurs feuilles et de leur bois. Celui-ci, dans le Citronnier surtout, est très-dur et d'un

beau jaune. On l'emploie à faire des meubles de grand prix, cadres de tableaux, secrétaires, cassettes, lits plaqués, etc. Les feuilles, fraîches ou sèches, sont recherchées pour leurs propriétés toniques ou stimulantes. On les administre fréquemment en infusion dans les affections nerveuses, et, à dose plus forte, elles ont plusieurs fois triomphé de l'épilepsie; elles servent aussi à préserver le linge des insectes.

Loin d'attaquer les nerfs, l'odeur délicieuse de leurs fleurs les fortifie ; elle en fait un des plus précieux anti-spasmodiques que possède la médecine. On emploie journellement leur infusion ou leur distillation, connue sous le nom d'*eau de fleurs d'Oranger*, dans toutes les maladies nerveuses. Les parfumeurs aussi en font un grand usage dans leurs pommades et leurs essences.

Les fruits, très-différents de couleur, de forme, de grosseur et de goût, sont le principal caractère qui distingue les espèces. Tout le monde connaît l'orange, fruit du C. *aurantium*. Elle est parmi les fruits ce qu'est la Rose parmi les fleurs, c'est-à-dire le plus beau de tous, le plus éclatant, celui qui, par sa forme, son goût et son parfum, mérite d'être mis au premier rang. On la mange fraîche ou confite, et l'on prépare avec son suc étendu d'eau et convenablement édulcoré une boisson, l'orangeade, et le sirop d'orange, très-employés dans les maladies inflammatoires. Son écorce, d'une odeur aussi agréable que sa couleur est belle, est remplie d'une huile essentielle, aromatique et amère, qui la fait employer comme tonique, stimulante, stomachique et carminative. On la fait sécher, et l'on s'en sert très-souvent pour parfumer les mets. C'est d'elle qu'on extrait l'huile d'orange, très-employée par les confiseurs et les parfumeurs, et c'est avec elle qu'on fabrique la liqueur connue sous le nom de *curaçao*. Voici comment on peut la préparer soi-même. On prend trois oranges dont on râpe l'écorce jusqu'au blanc avec du sucre; on met tremper les râpures pendant quarante jours dans un litre d'eau-de-vie, auquel on peut ajouter un peu de cannelle et de macis. (V. MUSCADIER.) Après cela, on fait un sirop. (V. SIROP.) Pour un litre d'eau-de-vie, il faut mettre 500 grammes de sucre et l'épiderme de l'écorce d'une orange qu'on pèle bien mince et qu'on laisse cuire dans le sirop. Le sirop fait, on verse l'eau-de-vie dedans pendant qu'il est bouillant; ensuite on filtre à la chausse.

Les meilleures oranges nous viennent, sous le nom d'*oranges du Portugal*, des îles de Malte et de Majorque.

Le citron ou limon (pomme d'Assyrie ou de Médie), fruit du *Citrus limonium* ou *Limonium sylvaticum*, se distingue de l'orange autant par sa forme oblongue, ovoïde, et sa cou-

leur jaune-soufre, que par sa saveur acide, un peu amère. C'est un trésor que la Providence semble avoir ménagé aux brûlantes contrées du Midi; son plus grand usage est de servir à préparer la limonade, boisson rafraîchissante, si commune en été et si employée dans les maladies inflammatoires; on en obtient aussi le sirop de limon, qui sert au même usage. Le suc édulcoré du citron est de toutes les substances celle que l'estomac supporte le mieux dans la phlegmasie aiguë. On en conseille l'usage dans la jaunisse, le scorbut et toutes les maladies fébriles où la soif est vive. Ce même suc, mêlé à de l'huile, est un bon vermifuge. Dans les repas, on exprime le jus de citron sur les volailles et le poisson; c'est de lui que la chimie obtient l'acide citrique, l'un des plus importants que donne le règne végétal. L'essence de citron, huile de citron ou néroli, très-employée par les dégraisseurs et les parfumeurs, est un extrait de son écorce. On donne le nom de *chinois* à de petits citrons ou à de petites oranges confits quand ils sont encore verts. On les prépare absolument comme les noix confites. (V. Noyer.)

Le cédrat, que donne le Cédratier, C. *cedra*, est le plus gros fruit du genre Oranger. Sa forme tient le milieu entre l'orange et le citron, mais son écorce est plus verruqueuse : il est beaucoup moins aqueux et formé d'une chair plus ferme et plus épaisse. Il est excellent confit, et se vend dans le Midi sous le nom de *poncire*. Son essence, nommée *huile de cédrat*, est très-odorante et employée par les confiseurs et les parfumeurs.

La bergamotte, fruit du Bergamottier ou Oranger bergamotte, ressemble au citron pour la couleur, mais est en ovale plus arrondi et a une pulpe douceâtre, fade et légèrement amère; on extrait de son écorce l'essence de bergamotte, ayant le même emploi que les précédentes, et, de plus, formant une des premières bases de l'eau de Cologne. L'écorce vidée, séchée, puis ramollie dans l'eau et façonnée sur un moule, sert à faire de petites bonbonnières très-odorantes.

La bigarade commune ou orange amère croît sur le C. *bigaradia*. Elle ressemble à l'orange pour sa forme, mais en diffère par sa pulpe pleine d'un jus acide et amer. On la mange cependant, mais on l'emploie surtout pour assaisonner les viandes et le poisson. On prépare avec la bigarade un vin agréable, ressemblant un peu pour le goût à celui de Malaga.

Le Limettier, C. *lima*, et le Pompelmouse, *C. pompelmos*, sont encore deux espèces intéressantes par leurs fruits. L'Oranger nain, l'O. de la Chine, l'O. à feuilles de myrte, et plusieurs autres espèces ou variétés cultivées dans

les jardins sont plutôt jolies et rares que vraiment intéressantes par leurs produits.

CITROUILLE. V. COURGE.

CIVETTE. V. AIL.

CLADONIE, CÉNOMYCÉ. Ces deux noms désignent heureusement le même genre de Lichens; le premier (du grec *kladôn*, petite plante rameuse) exprime leur petite tigelle, et le second (du grec *kenos mykès*, champignon vide) indique qu'elle est creuse en dedans. Il est riche en espèces très-différentes les unes des autres ; la plupart sont remarquables par leur forme gracieuse autant que singulière. Il est probable qu'elles ont à peu près les mêmes propriétés; trois d'entre elles, cependant, sont mieux connues et plus intéressantes.

1° La C. DES RENNES, C. *rangiferina* (Mousse du Nord). C'est le *Lichen rangiferinus* de Linné. La Providence, en donnant les rennes aux Groënlandais et aux Lapons, devait aussi pourvoir à la pâture de ces animaux si utiles. Aussi des champs immenses, couverts de Lichen, remplacent pour eux, dans ces régions désolées, les vertes prairies de notre zône plus heureuse; ils savent très-bien les découvrir sous la neige et s'en nourrir l'hiver. Dans les climats moins rigoureux, les chèvres, les cerfs et autres animaux de leur famille mangent ce Lichen avec avidité. Dans le Nord, on en engraisse le bétail et surtout les cochons. Il peut aussi servir de nourriture à l'homme, après avoir été débarrassé de sa saveur amère par des lotions suffisantes ; les Islandais en font des gelées nourrissantes, en le lavant d'abord dans l'eau, puis en le faisant cuire dans du lait.

Cette plante utile, très-commune partout, croît sur terre, dans les lieux secs et montagneux; elle y forme de petits buissons blancs, serrés, de 3 à 5 centimètres, si jolis, si réguliers quand on les examine de près, qu'on les a nommés *corail de montagne*. Ses nombreuses variétés sont regardées maintenant, pour la plupart, comme autant d'espèces différentes.

2° La C. SCYPHOPHORE, C. *pyxidata* (Lichen en entonnoir, Pixide), *Lichen pyxidatus* de Linné. Il suffit de voir une fois ce singulier Lichen pour se rendre compte de tous ses noms; car sa forme est absolument celle d'un ciboire, d'un gobelet, d'un verre à pied. Quelquefois à tige nue, s'élevant plus souvent du milieu d'un petit gazon qui lui appartient, il offre dans sa forme une grande diversité; le plus communément ce n'est qu'une coupe à pied; d'autres fois cette coupe est ciselée ou relevée d'ornements; assez souvent aussi

elle est prolifère et donne sur ses bords naissance à d'autres petits gobelets. Ces bizarreries de la nature sont cependant assez constantes pour que les botanistes en aient presque fait autant d'espèces. Elles sont toutes assez communes sur la lisière des bois, sur les vieilles souches pourries, au bord des chemins desséchés.

La Pixide est trop négligée, et ce n'est point sans raison que les médecins allemands et russes vantent son usage dans la coqueluche, les toux sèches d'irritation, la phthisie, le rhume, etc. Elle fournit une teinture d'un gris verdâtre.

3° La C. ÉCARLATE, C. *coccifera* (Fausse Cochenille, Herbe-du-feu), *Lichen cocciferus* de Linné. Presque aussi variée dans ses formes que l'espèce précédente, elle se reconnaît toujours aux tubercules écarlates qu'elle offre sur ses bords.

On l'emploie aussi comme béchique dans le rhume et les toux convulsives; les formulaires de médecine le confondent avec la Pixide, sous le nom de *Muscus pixioides terrestris*. Dans la Thuringe, elle est un spécifique contre les fièvres intermittentes. On en obtient une belle teinture pourpre.

CLARCKIE. Ce joli genre, originaire de la Californie, appartient à la famille des Onagrariées. Il renferme deux espèces : la C. ÉLÉGANTE et la C. GENTILLE. Ce sont des plantes charmantes, très-propres à être mises en bordure ou à orner le dessus des caisses d'orangers. Elles sont annuelles et doivent être semées en place à l'automne ou au printemps. Elles souffrent beaucoup de la transplantation.

CLATHRE EN GRILLAGE. *Clathrus cancellatus.* Ce beau Champignon ne convient qu'au Midi. Ses deux noms latins, qui signifient *grille* ou *barreaux*, sont dus à sa forme aussi singulière que sa couleur est belle ; mais la pulpe gélatineuse que recouvre cette espèce de treillis qui le rend remarquable est d'une odeur infecte, comme celle du Satyre fétide, avec lequel il a les plus grands rapports. Il est vénéneux ; sa grosseur et sa forme sont à peu près celles d'un œuf.

CLAVAIRE. *Clavaria.* Dans les bois de Hêtres, de Chênes ou de Sapins poussent à la fin de l'été des touffes de Champignons, dont la forme en massue allongée (en latin *clava*) a valu à tout leur genre le nom de *Clavaire*. Il est nombreux en espèces, et d'autant plus intéressant que la plupart sont comestibles et aucune dangereuse ; plusieurs même ont un aspect appétissant et se présentent à la vue comme un gazon blanc ou jaunâtre, ou plutôt comme des branches de corail de formes et de couleurs diverses. La Clavaire la plus répandue et la plus en usage, comme l'indique la multitude des noms qu'elle porte, est la C. CORALLOÏDE (Barbe-de-bouc

ou Barbe-de-chèvre, Bouquinbarbe, Buisson, Cheveline, Chevrette, Gallinotte, Griffe-de-buse, Menotte jaune ou blanche, Trippette, etc., etc.). Elle croît sur terre, plus communément dans les bois de Hêtres; on la mange à la sauce blanche, confite au vinaigre et en salade. On mange également la C. CHOU-FLEUR, C. *botrytis* (Menotte ou Ganteline grise); la C. CENDRÉE, C. *cinerea*; la C. VIOLETTE, C. *amethystea*; la C. JAUNE, C. *fulva*; la PISTILLAIRE, la CRÉPUE et la DIGITÉE (Ganteline ou Menotte noire).

CLÉMATITE. *Clematis* (du grec *klêma*, sarment de vigne). 80 espèces, la plupart grimpantes, forment ce genre intéressant. La plus connue dans nos haies, celle qui tapisse nos vieux murs, est la VIGNE BLANCHE, *Vitalba* (Berceau-de-la-Vierge, Herbe-aux-gueux). Elle étend très-loin ses flexibles rameaux et s'accroche aux arbrisseaux voisins par les pétioles de ses feuilles qui lui servent de vrilles. Ses fleurs odorantes et en bouquets blanchâtres sont moins remarquables que ses fruits, qui forment comme des houppettes de soie blanche frisée; on pourrait les employer à faire des tissus ou du papier. L'Herbe-aux-gueux, comme toutes les Clématites, est légèrement vénéneuse; ses feuilles sont vésicantes; quelquefois les mendiants s'en servent pour se faire des ulcères factices, faciles à guérir. Les chèvres et les ânes mangent cette plante, dont les jeunes pousses, cuites à l'eau ou confites au vinaigre, sont alimentaires. De ses tiges sarmenteuses on fait des liens, des ouvrages grossiers en vannerie et des ruches à miel; les enfants en font aussi des pipes dont il est dangereux de se servir.

La C. FLAMMETTE, C. *flammula* ou *odorata*, moins intéressante que la précédente par les houppes de ses fruits, l'est davantage par la bonne odeur de ses fleurs, qui l'a fait introduire dans nos jardins. On l'y dispose en haies, palissades ou berceaux. Elle croît naturellement dans le Midi; quand elle est sèche, on la donne sans inconvénient aux bestiaux. Ses feuilles sont employées dans certaines maladies cutanées.

La C. BICOLORE, cultivée depuis quelques années, est très-propre à orner les murs bien exposés par ses grandes fleurs s'ouvrant en étoiles blanches et lilas. Elle peut supporter nos hivers lyonnais; cependant il est plus prudent de la couvrir dans les fortes gelées. On la multiplie, comme toutes les autres, de marcottes et d'éclats.

CLINOPODE VULGAIRE. (Grand Basilic sauvage, Pied-de-lit.) Les verticilles arrondis de la tige nue du Clinopode, assez semblables à des pieds de meubles tournés, lui ont fait donner son nom; c'est une Labiée assez commune dans les lieux incultes. Ses fleurs rouges et ses verticilles cotonneux,

bien fourrés, la font aisément reconnaître. Elle a passé pour tonique, astringente, anti-spasmodique et céphalique, mais n'est plus usitée. Elle teint en jaune.

CLOCHE. V. CAMPANULE, LISERON.

CLOCHETTE. V. ANCOLIE, CAMPANULE.

— DES BOIS. V. MUGUET DE MAI.

— DES BLÉS. V. LISERON DES CHAMPS.

CLUSIA ROSE. Arbre très-singulier des Antilles, appartenant à la famille des Guttifères, voisine de celle des Hypéricinées et des Aurantiacées. Il est parasite de même que notre Gui; mais comme les arbres qui le portent sont souvent moins gros que lui et ne peuvent lui fournir assez de sucs, il s'attache à la terre par les longues racines aériennes de ses rameaux, et, se développant avec vigueur, il étouffe l'arbre qui le portait; de là l'épithète d'*ingrat* que lui donnent quelques auteurs. On le nomme aussi en Amérique *Mille-pieds, Figuier maudit.* Il est monoïque; ses étamines sont nombreuses, ses pétales roses, au nombre de 6, et ses feuilles opposées, spatulées, épaisses. Toutes ses parties, même sa corolle, sont remplies d'un suc jaunâtre, visqueux, qui s'épaissit à l'air, et sert, aux Antilles, à panser les plaies des chevaux et à goudronner les barques et les navires. On dit que les sangliers blessés se frottent contre lui jusqu'à ce qu'ils en fassent sortir son suc et qu'il puisse servir de baume à leurs plaies.

COBÉE GRIMPANTE. *Cobæa scandens.* Plante herbacée, grimpante, originaire du Mexique, d'où elle a été apportée en 1792. Son nom de genre rappelle le souvenir du botaniste espagnol Cobo, auquel Cavanille dédia ce genre. Nulle plante n'est plus propre à orner les tonnelles, les berceaux et les lieux de repos. Dans les allées, en la mettant au pied des arbres, elle s'élance jusqu'à leur cime, et l'on peut conduire ses branches d'un arbre à l'autre, lui faisant former entre deux des festons que le vent balance avec grâce. Mais la Cobée, placée en pleine terre, périt jusque dans sa racine aux premières gelées; si l'on veut la conserver plus longtemps, il faut la cultiver en orangerie, en serre tempérée, ou dans un appartement. Suspendue dans un vase, on peut la faire monter, descendre, tourner, revenir dans toutes les directions; elle s'arrondit autour des fenêtres, grimpe autour des colonnes, et se prête merveilleusement à toutes les formes qu'on veut lui donner. La plante, ainsi abritée, dure deux ans avec toute sa vigueur; au bout de ce temps, elle ne fait plus que languir. La Cobée ne vient bien que de graines qu'on doit choisir bien mûres et surtout bien fraîches. On les

sème, dès qu'elles sont mûres, en bonne terre de bruyère et sous couche. Les jeunes plants, venus au premier printemps, fleurissent en automne dès la première année. L'exposition qui leur convient est celle de la lumière diffuse, un peu voilée et interrompue; un soleil trop ardent dessècherait les feuilles. Les arrosements doivent être fréquents et assez copieux, car la Cobée, étant de la nature des Lianes, croît vite, vigoureusement, se feuille beaucoup, et, par conséquent, perd beaucoup d'eau en peu de temps.

COCARDEAU. V. GIROFLÉE.

COCCIGRUE. V. SUMAC FUSTET.

COCHÈNE. V. SORBIER DES OISELEURS.

COCHLÉARIA. V. CRANSON.

COCOTIER PORTE-NOIX, PALMIER. *Ce roi des végétaux*, comme on le nomme aux Indes, est le plus beau don qu'ait fait la Providence aux habitants de toutes les îles du grand Océan. Il est à lui seul l'image de sa bonté toujours attentive à tous les besoins des hommes.

Ce superbe géant des régions intertropicales s'élève près de la mer à 30 mètres et plus, et forme de superbes forêts dans les îles de la Polynésie. Type par excellence de la famille des Palmiers, il offre toujours un stipe sans rameaux, couronné de feuilles longues de 5 à 6 mètres, que garnissent tout de leur long des folioles de 3 décimètres. Du milieu d'elles se détachent successivement de grandes spathes qui contiennent un *régime*, grappe commune à plusieurs fleurs. Ces fleurs sont blanches, monoïques, à 6 pétales et 6 étamines. L'ovaire, qui surmonte la fleur et présente un stigmate trilobé, se convertit en une noix grosse comme la tête, revêtue d'une espèce de brou qu'on nomme *caire* ou *bastin*. La noix est ovale et présente trois côtes. Sa coque, très-dure, renferme une grosse amande formée par du lait épaissi ; on en retrouve dans l'intérieur de l'amande; plus rarement il s'y forme une substance ovoïde et pierreuse, bézoard végétal que l'on nomme *pierre de coco*, et que les Chinois portent en amulette comme préservatif contre les maladies.

Toutes les parties de ce bel arbre ont leur application dans les arts et l'économie domestique. Les racines sont astringentes et se prennent en poudre, mêlées à l'anis, dans la dyssenterie et la diarrhée. Le bois du tronc, le plus voisin de l'écorce, sert pour pieux, chevrons, meubles et charpentes. Le même bois, près du pied, est si dur et reçoit si bien le poli qu'il imite l'agate; on l'emploie en marquetterie. A quelques centimètres au dessous de ce bois dur, l'intérieur

du stipe présente, quand il est jeune, une moelle comestible, sucrée, agréable au goût; c'est là que se nourrit, dans le Cocotier amer, le fameux *ver palmiste*, que les Américains mangent avec délices, et qui se métamorphose en une grosse espèce de *prione*, insecte du genre des coléoptères longicornes. Cette même moelle, quand l'arbre est adulte, consiste en un amas de fibres longues et serrées, qui peuvent se tirer d'un bout à l'autre. On en fait des cordages pour la marine, moins forts que ceux de chanvre, mais qui dans l'eau ne se pourrissent jamais.

Les grandes feuilles du Cocotier servent à nourrir les éléphants, à faire paniers, nattes, voiles de pirogues, chapeaux, parasols, éventails, lanternes. Les Indiens écrivent dessus avec un poinçon. Chacune d'elles est entourée à sa base d'un réseau filandreux ; on emploie cette espèce de toile naturelle pour filtres, tamis, vêtements, compresses. La réunion des feuilles avant leur développement forme un bouton terminal qui fait un excellent manger sous le nom de *chou-palmiste*. Dans l'Amérique, on sacrifie le Cocotier pour s'emparer de son chou ; mais les Indiens ont plus de respect pour leur arbre nourricier : c'est lui qui leur promet ses fleurs et ses fruits.

Les fleurs triturées dans leur bouton donnent une agréable boisson, qui se transforme promptement en vinaigre très-fort; épanouies, elles sont pectorales. Leur spathe ou enveloppe florale est assez grande et assez forte pour servir à vider l'eau des pirogues.

Mais c'est surtout pour son fruit que le Cocotier est précieux. Le caire ou écorce fibreuse qui le protége peut être concassé, assoupli, et donner une espèce d'étoupe qu'on emploie pour calfat, cordages, toiles grossières, vêtements ; la coque de l'amande, extrêmement dure, sert à faire des gobelets, des tasses, des assiettes, des cuillers, etc.: même en Europe nous en faisons usage : c'est le verre que le botaniste suspend à ses côtés, celui qui a fait nommer *coco* l'eau de réglisse qui se vend sur nos places. Son charbon même est utile; il est très-velouté et employé pour la peinture. Cette coque, enfin, donne, par sa combustion, une huile empyreumatique, en usage dans les Indes comme odontalgique.

Ce qui la rend bien plus importante encore, c'est de contenir un litre et plus d'un lait exquis, toujours d'une délicieuse fraîcheur. Ce lait, qui, dans ces plages brûlantes, renouvelle sans cesse pour le voyageur et l'Indien le miracle de l'eau du désert, s'extrait aisément par les trois plaies qui marquent la base du fruit. Il est blanc, doux, sucré, aigrelet, et forme une agréable boisson qui ne fait jamais mal. Par la

fermentation, il peut se convertir en alcool. Les dames des Antilles l'emploient comme cosmétique.

C'est ce lait qui, par sa concrétion, sert à former l'amande; aussi est-il plus abondant dans les cocos qui n'ont pas atteint toute leur maturité. L'amande se forme de la circonférence au centre, et se trouve tapissée intérieurement d'une sorte de crème fort agréable à manger. Une fois mûre, elle est la nourriture habituelle des naturels des îles où croît le Cocotier. Elle est blanche, compacte, et tient pour le goût de la noisette et de la rave; on la mange seule ou assaisonnée. Aux Antilles, elle sert à remplacer les émulsions d'amandes douces. Partout on en retire une huile bonne comme alimentaire ou au moins comme combustible. Les habitants des îles de l'Océan Pacifique s'en oignent le corps et s'en frottent les cheveux. C'est ainsi qu'ils trouvent dans leurs Cocotiers une ressource universelle. Les fruits mettent un an à croître, mais ils sont tellement combinés qu'ils mûrissent successivement, et que le même Cocotier présente à la fois des boutons, des fleurs, des fruits au lait et des amandes comestibles.

COCRÈTE À GRANDES FLEURS. *Rhinanthe* (du grec *rhin-anthos*, fleur en gueule). (Crête-de-coq des prés.) Le Cocrète croît abondamment dans les mauvais prés, qu'il rend plus mauvais encore par son foin sec et dur; il est très-connu à la campagne sous le nom de *Tartaret*. Ses calices ballonnés et sonores le font retentir sous le tranchant de la faulx. Le meilleur moyen pour en purger les champs est d'arracher deux ans de suite les plantes annuelles du Cocrète au moment de sa floraison. Il y a deux variétés : la glabre et la velue; toutes deux noircissent beaucoup dans les herbiers, comme le font du reste la plupart des Rhinantacées, dont elles sont le type.

COCUSSEAU. V. POPULAGE.

COIGNASSIER. *Cydonia vulgaris.* (Coignier.) Arbre indigène, surtout dans le Midi, de petite taille et qui peut même se cultiver en haie. C'est l'un des sujets les plus propres à greffer les Poiriers et Pommiers qu'on veut élever en quenouille et en espalier. On le sème en pépinière aussitôt après la maturité du fruit. Il vient aussi de provins, marcottes ou boutures faites au commencement de l'automne.

Le Coignassier est aussi cultivé pour lui-même, non seulement pour la beauté des grandes fleurs roses dont ses rameaux se couronnent au printemps, mais surtout pour ses fruits précieux, nommés *coings, coudons, poires d'or, pommes de Sidon*; ils sont remarquables par leur couleur, leur beauté et leur parfum, mais ne peuvent être mangés crus. Cuits, on en fait des marmelades, des pâtes et une excellente gelée sto-

machique et d'un goût très-agréable. Les conserves et la pâte de coing, aussi nommée *cotignac*, sont très-recherchées et jouissent d'une réputation bien méritée. L'eau de coing est une liqueur de ménage, bonne pour l'estomac. Voici comment elle se prépare. Prenez des coings que vous râperez, et dont vous exprimerez le jus jusqu'à ce que vous en ayez 4 litres; mêlez ce jus avec 4 litres d'eau-de-vie ; ajoutez-y 2 grammes de cannelle, autant de girofle et 4 grammes de coriandre. Après quinze jours de macération, filtrez le tout et mêlez-y un sirop. (V. Sirop.) On peut même se dispenser du sirop en se contentant d'ajouter du sucre au mélange avant de filtrer, à raison de 250 grammes par litre. C'est un excellent tonique. Le sirop de coing, employé comme astringent pour édulcorer les boissons, se prépare avec des fruits encore un peu verts. Les pépins, qui sont enveloppés d'une pulpe gélatineuse, s'emploient en lotions et cataplasmes émollients et mucilagineux. Les coings servent à la campagne à parfumer les armoires.

Le bois du Coignassier est bon pour les tourneurs et menuisiers. La variété la plus cultivée pour ses fruits est le Coignassier du Portugal; celui de la Chine les a plus gros et plus parfumés, mais ils ne peuvent servir. Un terrain pierreux et humide est celui qui convient le mieux à cet arbre intéressant.

COIX. (Larme-de-Job, Larmille des Indes.) C'est une Graminée annuelle, originaire des Indes, presque naturalisée en Espagne et cultivée dans un grand nombre de jardins à cause de ses fruits. Ils sont un peu plus gros qu'un pois, et ressemblent à des perles par leur luisant d'un blanc bleuâtre. On en fait des chapelets, des bracelets, des colliers. Ils contiennent une farine assez nutritive qui peut servir dans les temps de disette. La plante a peu d'apparence, et a beaucoup de rapports avec les Méliques de nos bois. Sa culture est facile.

COLCHIQUE d'automne. (Tue-chien, Safran des prés.) C'est dans les prairies qui reverdissent en septembre que se montre en petites touffes de fleurs du plus joli lilas la Colchique d'automne, ainsi nommée de la Colchide, célèbre dans l'antiquité par les différents poisons qu'on y trouve et où la Colchique abonde. Aucune feuille ne précède et n'accompagne ces fleurs charmantes au moment où elles paraissent; elles partent d'un bulbe aplati d'un côté, hémisphérique et strié de l'autre ; c'est au printemps seulement qu'on voit surgir quelques feuilles grandes, ovales et d'un gros vert, du milieu desquelles partent deux ou trois capsules renflées où sont les graines.

On a à se défier de cette plante aussi singulière qu'elle est jolie. Les troupeaux s'en éloignent. Elle renferme en effet dans ses graines et sa racine un principe vénéneux nommé *colchicine*, qu'on extrait des premières; c'est un poison énergique. On se sert des bulbes pour empoisonner les piéges que l'on tend aux renards et aux loups. Ce poison est mortel pour les chiens. Son odeur est forte et désagréable, sa saveur âcre et nauséabonde. Pris à très-petite dose, son emploi est sédatif ; on l'administre avec succès dans les vives douleurs de la goutte et du rhumatisme aigu ; à forte dose, il est des plus irritants, et produit une vive inflammation gastro-intestinale ; à dose modérée, il n'est plus qu'un purgatif énergique et un diurétique puissant, analogue à la Scille, et employé en médecine humaine et vétérinaire. Le suc de la plante ou l'infusion des feuilles tue les pous des bêtes à cornes ; il suffit pour cela de les en frotter. On peut, par de longs lavages, enlever à l'oignon de Colchique son principe vénéneux, et se nourrir de sa pulpe farineuse comme de celle de la Pomme de terre.

La Colchique est venue embellir nos jardins, où la culture a varié et nuancé ses couleurs, qui sont devenues blanches, roses, bleues, purpurines ; elle a aussi obtenu des fleurs doubles. Il faut relever les bulbes en juillet pour séparer les caïeux et replanter peu après.

COLCHIQUE JAUNE. V. AMARYLLIS JAUNE.

COLLÉMA PLOMBÉ. *Collema saturnicum*. Le nom de *Collema* (du grec *collé*, substance glutineuse) convient très-bien à ce Lichen singulier, différant de tous les autres par sa consistance molle et cartilagineuse à l'humidité. On le prendrait pour une Trémelle sans les écussons dont il est marqué ; c'est le Lichen gélatineux de Linné. Il forme sur les Noyers de larges plaques noirâtres, assez remarquables dans les temps pluvieux. On pourrait probablement utiliser son mucilage abondant.

COLOCASE. V. GOUET, NYMPHÆA.

COLOMBINE. V. ANCOLIE.

COLOPHANE. V. PIN SAUVAGE.

COLOQUINTE. V. CONCOMBRE.

COLZA. V. CHOU.

COMARET. V. POTENTILLE.

COMMÉLINE TUBÉREUSE. C'est une plante gracieuse dont le nom de genre a été donné à la famille des Commélinées dont elle fait partie. Ses fleurs d'un joli bleu de ciel ont 3 pétales disposés comme ceux d'une Pensée. On peut la

cultiver en pot ou en pleine terre, mais il faut la disposer en massif pour qu'elle produise de l'effet. On sème au printemps sur couche, et l'on peut conserver les tubercules pendant l'hiver comme ceux des Dahlias. Il y a une variété à fleurs blanches.

CONCOMBRE. *Cucumis.* Ce genre, originaire des Indes et des pays chauds, pour lesquels il est un don spécial de la Providence par les sucs doux et rafraîchissants dont il abonde, renferme quatre espèces importantes : le MELON, le CONCOMBRE, la PASTÈQUE, la COLOQUINTE.

1° Le MELON. Ce fruit, d'une forme gracieuse et d'une odeur appétissante, a un goût délicieux, mais ce n'est que dans les pays chauds qu'il acquiert cette perfection qui le fait comparer à l'Ananas; on est parvenu cependant à l'élever dans le Nord. A Paris, on en mange d'excellents; mais leur éducation, qui dans le Midi est abandonnée à la nature, demande dans les pays plus froids beaucoup d'assiduité, de dépenses et de soins.

On sème les Melons sur couche et sous châssis : s'ils doivent y rester, dès les mois de janvier et de février ; un mois plus tard, si on les veut repiquer en pleine terre, et seulement en mai, si on sème sur place. Aussitôt que le jeune plant des couches peut se passer de chaleur factice, on le place avec la motte dans un terrain bien fumé. Dès qu'il a poussé sa quatrième feuille, on l'étête en recoupant la tige au dessus de la seconde, afin de lui faire donner deux ou trois branches latérales que l'on raccourcit également au dessus de leur sixième ou septième feuille. Ce sont ces branches de premier ordre qui portent les fleurs à étamines ; les fleurs carpellées ou *mailles* naissent sur celles qui poussent ensuite. Dès que la maille est nouée, on pince la branche qui la porte à un œil au dessus du jeune fruit qu'on veut conserver; on n'en doit laisser que deux ou trois sur chaque tige. La taille qui suit consiste à retrancher les branches faibles, confuses, surabondantes, et à détruire les fruits qui naissent après coup.

Il faut essentiellement aux Melons de la chaleur, de l'eau et du fumier; les cloches de verre et les châssis leur sont indispensables dans les pays froids. Les couches doivent être composées de 6 décimètres de fumier et recouvertes de 18 centimètres de terre douce et bien terreautée; il faut peu d'arrosement d'abord, beaucoup ensuite, et sans toucher les feuilles ni le pied. On doit préserver le Melon de l'humidité du sol en mettant une tuile dessous. Toutes les portions de tiges retranchées viennent très-bien de bouture sur couche : mais, pour conserver les espèces, il est essentiel de les bien

séparer entre elles et de les éloigner des autres Cucurbitacées, afin d'éviter la dissémination du pollen par les vents. Pour avoir de bonnes graines, on choisit celles du fruit le plus beau et le meilleur, on les sépare de la pulpe, et, après les avoir bien fait sécher, on les ferme en lieu sec; elles se conservent jusqu'à sept et huit ans; celles qui en ont quatre valent mieux que celles de l'année précédente.

Les nombreuses variétés de Melons se réduisent à trois races principales : 1° Les Maraîchers à écorce brodée de blanc, auxquels appartiennent le Sucrin de Tours, le Sucrin à chair blanche, l'Ananas à chair verte, et le Maraîcher de Honfleur. 2° Les Cantaloups plus petits, plus arrondis, souvent bordés d'une couronne au sommet. Leurs variétés sont : l'Orange, de tous le plus précoce, le Fin hâtif, le Noir des Carmes, le gros et le petit Prescot, le Gros noir de Hollande. 3° Les Melons à écorce unie et grande graine, faussement désignés sous le nom de *Melons d'eau*, et auxquels appartiennent le Melon de Malte, blanc et rouge, le Melon du Pérou, le Melon d'hiver, à chair blanche, qu'on peut garder jusqu'en février. Cette dernière race est plus spécialement cultivée dans le Midi.

Les Melons sont en général rafraîchissants et se mangent crus; on les accuse d'être un peu fiévreux quand les chaleurs sont passées. Ceux qui ne peuvent mûrir sont très-bons cuits, et les jeunes pousses qu'on retranche au pincement se mettent au vinaigre comme les Cornichons. On fait des cataplasmes émollients avec le Melon, et sa graine est, avec celle de la Citrouille, de la Calebasse et du Concombre, l'une des quatre semences froides employées à faire des émulsions rafraîchissantes. On fait confire certains Melons; on en met dans les vins cuits ou raisinés. Les chevaux en mangent la côte; mais sur nos tables il convient d'ajouter au Melon cru un peu de sel, de poivre ou de sucre pour le rendre plus agréable et moins indigeste.

2° Le CONCOMBRE COMMUN, C. *sativus*. Les Concombres ont de grands rapports avec les Melons, hors la saveur sucrée, la couleur et le parfum. Ils sont froids et fades; on ne les mange que cuits et en salade. C'est un mets très-recherché dans le Nord. En Pologne, on les cueille encore verts pour en remplir des tonneaux de saumure qu'on laisse au fond d'un étang pendant trois mois, après lesquels on fait usage de ces Concombres salés. L'eau dans laquelle ils ont macéré leur a donné tout son sel; elle est potable, agréable et très-recommandée pour calmer la soif que donne la fièvre. La graine de Concombre se donne en émulsions dans les maladies inflammatoires.

Leur culture est la même que celle des Melons, si on veut en faire un aliment ; mais si on n'en sème que pour avoir des Cornichons, il suffit de les semer en avril. Aussitôt que les jeunes fruits sont de la grosseur du petit doigt, il les faut brosser, couvrir de sel fin, les mettre à l'eau froide d'abord, et, quand ils sont égouttés, les jeter dans un pot de grès avec estragon, girofle et petits oignons, puis jeter par dessus du vinaigre bouillant que le lendemain on fait rebouillir encore, et cela trois ou quatre fois. Il serait très-dangereux de se servir pour cette opération d'un vase de cuivre, sous prétexte de leur donner une couleur plus verte.

Le seul Concombre dont la pulpe soit sucrée est le C. SERPENT, à fruit très-allongé, sillonné en long, cylindrique et plusieurs fois replié sur lui-même.

3° La PASTÈQUE, C. *citrullus* (Melon d'eau). Cette espèce, très-voisine du Melon, a une variété cultivée surtout dans le Midi. Elle y a une chair très-fondante, mais un peu fade ; elle demande beaucoup d'eau et exige la même culture que nos melons, si ce n'est qu'après l'avoir pincée on laisse étendre ses branches latérales. Ce fruit est recherché en Provence ; on en fait des compotes et des confitures. Les graines donnent une huile bonne à manger.

4° La COLOQUINTE (Chicotin, Concombre amer). Cette espèce, originaire de Barbarie, a le fruit en pomme, parfaitement rond et jaunâtre ; l'écorce est lisse et la pulpe blanche, d'une amertume insupportable, et de là le proverbe : *Amer comme chicotin*. Cette pulpe est âcre, excite des nausées et déchire la gorge. C'est un purgatif violent dont on ne se sert que dans les cas désespérés, spécialement les hydropisies passives. C'est aussi un vermifuge employé contre le ver solitaire. La graine, qui ne participe point aux qualités âcres et corrosives de sa pulpe, est émolliente et mucilagineuse comme toutes celles du genre.

CONCOMBRE-AUX-ANES. V. ECBALLION.

CONFERVES (du latin *confervere*, ainsi nommées pour leurs rameaux entrecroisés, adhérents et soudés). Les Conferves sont ces filaments d'un vert plus ou moins vif qu'on remarque dans les eaux stagnantes, surtout au commencement du printemps. Les naturalistes sont encore partagés sur leur nature, et, quoiqu'on s'accorde généralement à les placer dans le règne végétal, quelques savants inclineraient encore à les regarder comme une espèce de zoophytes ou d'arthrodiées par leur mode de reproduction. Au moins peut-on les considérer sûrement comme un passage bien sensible d'un règne à l'autre.

Ces Conferves que l'on ne regarde qu'avec dégoût ont cependant d'utiles propriétés : elles se changent promptement en tourbe et donnent de l'oxygène à la lumière du soleil ; on les a conseillées pour cela dans l'asthme et la phthisie. Pline raconte qu'un émondeur s'étant brisé le corps en tombant d'un arbre fut guéri par des Conferves dont on l'enveloppa tout entier, et dont on entretenait continuellement l'humidité. Cette propriété qu'on leur reconnaît encore est peut-être aussi la cause de leur nom. On peut donc les appliquer avec succès dans les chutes et les contusions. Un pharmacien de Genève en a fabriqué du papier.

CONIUM TACHETÉ (du grec *kôneion*, ciguë). (Grande Ciguë, Ciguë de Socrate, Fenouil sauvage.) Cette plante, malheureusement trop célèbre, est celle dont les Athéniens se servaient pour faire mourir par le poison leurs condamnés. On sait que Socrate fut une de ses victimes. Elle croît dans les décombres humides et dans le voisinage des habitations, ce qui la rend encore plus propre à nuire. Il importe essentiellement de la bien connaître ; sa tige est grosse, marbrée de noir ; ses feuilles sont grandes, finement découpées et à odeur vireuse. Elle s'élève à près de 2 mètres sans que les animaux viennent la brouter ; tous la fuient, excepté la chèvre et le mouton. Elle doit son action à un principe alcalin particulier, nommé *cicutine*, plus soluble dans l'alcool et l'éther que dans l'eau. Aussi les acides peuvent-ils diminuer de beaucoup son énergie. Prise à haute dose, elle agit à la manière des poisons narcotico-âcres ; son action se porte principalement sur le cerveau ; à petite dose, elle participe aux propriétés de la Belladone et est employée dans les maladies nerveuses, squirrheuses, les engorgements chroniques des viscères, les toux rebelles, etc. Les paysans de la Livonie se servent de la grande Ciguë pour teindre en jaune. Les gens de la campagne la mettent aussi entre les matelas pour empoisonner ou tuer les punaises. On remarque en général que son action est beaucoup plus énergique dans le Midi que dans le Nord. Elle est généralement moins dangereuse que la Ciguë vireuse. (V. CIGUE VIREUSE.)

CONOPODE A TIGE NUE (du grec *kônopos* et *podes*, pieds de cousin, pour sa longue tige nue). Cette plante est très-différente du *Bunium bulbocastanum* par sa tige plus grêle, ses feuilles moins nombreuses et les dimensions plus grandes de sa fleur et de son fruit. On la nomme également *Terre-noix, Gland de terre, Châtaigne de terre* ; son bulbe est bon à manger et sa fécule nutritive : les cochons en sont friands.

CONSERVATION DES FRUITS. Il est si agréable d'avoir des fruits pendant l'hiver et au printemps, qu'il importe de connaître les moyens de les conserver avec tout leur parfum et toute leur saveur. Nous allons donc indiquer les plus généraux.

Il n'est ici question que des raisins et surtout des fruits à pépins, tels que poires, pommes, nommés *fruits d'hiver*. Or, pour bien les conserver, on doit faire attention à trois choses : à l'époque où on les cueille, à la manière dont on les cueille, et à la fruiterie où on les dépose.

1° *Epoque où il faut cueillir les fruits d'hiver.* Les raisins ne doivent être cueillis que lorsqu'ils sont entièrement mûrs, mais il n'en est pas de même des poires et des pommes qu'on veut conserver l'hiver. Il faut récolter celles-ci huit à douze jours avant leur maturité complète, ce qui arrive de la fin de septembre à la fin d'octobre, selon les variétés, la précocité des années et le climat. Si on laisse ces fruits trop longtemps sur les arbres, ils sont moins sucrés et moins parfumés : et si on les cueille plus tôt, ils se rident et ne mûrissent que très-difficilement.

2° *Manière de cueillir les fruits.* On doit choisir pour cueillir les fruits un temps sec, un ciel découvert, le moment le plus chaud de la journée ; ils en ont une saveur plus prononcée et s'en conservent mieux. Il faut, autant que possible, les récolter avec la main et éviter tout ce qui pourrait les contusionner, parce que toutes les places où ils seraient foulés deviendraient noires et ne tarderaient pas à pourrir.

3° *Fruiterie.* Une bonne fruiterie doit satisfaire aux six conditions suivantes :

1° *Etre à l'abri de la gelée ;* elle désorganiserait entièrement le tissu des fruits, et leur ôterait complètement leur saveur.

2° *Offrir une température constamment égale ;* celle qui convient le mieux est celle de 4 à 6 degrés centigrades au dessus de zéro. Moins de calorique arrêterait trop la maturation, et une température plus élevée favoriserait trop la fermentation.

3° *Etre complètement soustraite à l'action de la lumière :* celle-ci activerait trop le progrès de la maturation.

4° *Etre à l'abri des courants d'air ;* car, outre que l'air extérieur étant, pendant l'hiver, plus froid que l'air intérieur, il détruirait l'égalité de la température, il aurait encore l'inconvénient d'entraîner l'acide carbonique développé par les fruits ; or, cet acide carbonique a la propriété de concourir puissamment à leur conservation.

5° *Avoir une atmosphère plutôt sèche qu'humide.* Comme

les fruits perdent peu à peu par l'évaporation une certaine quantité de leurs fluides aqueux, il est nécessaire d'enlever cette humidité qui relâcherait leurs tissus et les ferait pourrir. Pour y parvenir, ce n'est pas un bon moyen d'établir, comme on le fait souvent, des courants d'air qui ont l'inconvénient d'introduire la lumière et de détruire l'équilibre de température. Il vaut infiniment mieux employer une substance déliquescente, telle que le chlorure de calcium, qui a la propriété d'absorber environ le double de son poids d'humidité. On le place dans une caisse à laquelle on donne un écoulement dans un réservoir, et on ajoute une nouvelle dose de chlorure à mesure que celui-ci est entièrement liquéfié.

6° *Les fruits doivent y être le moins comprimés qu'il sera possible* ; la compression déterminerait des ruptures dans les fibres et favoriserait la fermentation. On ne doit donc pas les entasser les uns sur les autres.

Une fruiterie étant établie d'après ces conditions, on y dispose des tables et des rayons, sur lesquels on place une couche de mousse bien sèche ou de coton. Il est avantageux que ces tables et ces rayons soient au moins recouverts d'une tablette de chêne, dont le bois plus dur s'imprègne moins de l'humidité. Les fruits ayant été bien triés, bien séchés avec de la flanelle, on les y place les uns après les autres, en évitant avec soin qu'ils se touchent mutuellement. Pendant la première semaine, si le temps est sec, on ouvre pendant le jour les portes et les guichets de la fruiterie, afin de faire dégager des fruits l'humidité surabondante qu'ils pourraient renfermer. Après cela, on choisit un temps sec et froid pour fermer hermétiquement toutes les ouvertures; les portes ne doivent plus ensuite être ouvertes que pour le service intérieur. Tous les huit jours on doit visiter sa fruiterie, pour ôter les graines de raisin qui se gâtent, enlever les fruits qui se pourrissent, mettre à part pour les manger ceux qui sont mûrs, et renouveler, s'il est nécessaire, le chlorure de calcium.

CONSOUDE. *Symphytum.* (Grande Consoude, Langue-de-vache.) Le nom de *Consoude* (du latin *consolida*) indique assez les propriétés tant vantées de la Consoude. Elle est vulnéraire et employée dans les phthisies, les fluxions de poitrine, les crachements de sang ; on l'applique sur les plaies et les hernies. Les sommités de la Consoude et ses racines se mangent. Les paysans hongrois se servent de ces dernières pour composer un fard rouge. On fait avec ses feuilles une colle pour la préparation de la laine mêlée avec le poil de chèvre; sans cela on ne pourrait les filer ensemble. Cette plante croît dans

les prairies couvertes; ses longues feuilles et ses tiges succulentes la rendraient précieuse pour les troupeaux si on la cultivait en grand. On commence à introduire, comme fourrage vert très-précoce, la C. RUDE, S. *asperrimum*, venue d'Écosse.

CONSOUDE (PETITE). V. BRUNELLE, BUGLE, PAQUERETTE.
— ROYALE. V. DAUPHINELLE DES BLÉS.

CONTRE-FEU. V. FONTINALE.

CONTRE-PESTE. V. TUSSILAGE PÉTASITE.

CONVOLVULUS. V. LISERON.

COPAL (VERNIS). V. VATÉRIA.

COQ. V. BALSAMITE.

COQUELICOT. V. PAVOT.

COQUELOURDE. V. ANÉMONE, LAMPETTE.

COQUERET. *Physalis alkekengi* (du grec *physalis*, vessie). (Coquerette, Baguenaude, Lanterne.) Cette Solanée indigène doit tous ses noms à la singularité de son calice, qui, à sa maturité, est rouge comme une crête de coq, renflé comme la capsule du Baguenaudier, à côtes comme un falot, et tout à fait semblable à un ballon ou vessie gonflée. Une jolie baie rouge y est enfermée; on la nomme *cerise d'hiver*, *mirabelle de Corse.* Dans quelques pays on la mange, en d'autres on l'emploie à colorer le beurre en rouge. Ses fruits sont anodins, rafraîchissants et sudorifiques. C'est un précieux spécifique contre les rétentions d'urine et les coliques néphrétiques. Il n'est pas jusqu'aux feuilles, aux fleurs et aux racines qui ne soient apéritives.

On cultive depuis peu dans le Midi le C. COMESTIBLE, P. *pubescens* (Alkekenge douce, jaune), de l'Amérique méridionale. C'est une plante annuelle, formant des touffes diffuses qui donnent en abondance des fruits juteux d'un jaune orange et de la grosseur d'une cerise. Leur falot est moins joli que celui de la Coquerette, mais leur goût acidulé les fait manger avec plaisir. Il faut semer en mars sur couche, repiquer en mai en chaude exposition et beaucoup arroser.

COQUETTE. V. CYCLAME.

CORAIL DE MONTAGNE. V. CLADONIE.
— DES JARDINIERS. V. PIMENT.
— (PETIT). V. AUBÉPINE PYRACANTHE.

CORBEILLE-D'OR. V. ALYSSON.

CORDELIÈRE. V. AMARANTE DES JARDINS.

CORDON-DE-CARDINAL. V. RENOUÉE D'ORIENT.

CORÉOPSIDE. *Coreopsis*. On ne pouvait trouver un nom plus heureux pour désigner ces jolies fleurs de jardin, originaires de l'Amérique septentrionale. Leur disque noir est environné d'un cercle de rayons du plus beau jaune.

Le C. TINCTORIA, plus élégant que les autres, a chaque pétale marqué sur l'onglet d'un large écusson d'un pourpre noir velouté qui se confond avec le disque et en augmente l'éclat. Sa tige, déliée et rameuse, se couvre de fleurs depuis juin jusqu'aux premières gelées. On le sème en avril ou septembre pour être repiqué en plate-bande. En Amérique, on se sert des feuilles et des pétales pour teindre en rouge.

CORÈTE ou SPIRÉE DU JAPON. *Corchorus* ou *Kerria Japonica*. Les fleurs de cet arbrisseau exotique sont ordinairement si doubles qu'il serait difficile d'assigner à quel genre il appartient; il forme des touffes épaisses de 1 à 2 mètres, à rameaux flexibles, qui se couvrent au premier printemps d'une multitude de fleurs jaunes, dans la forme de la Rose-noisette. Ce charmant arbrisseau craint peu le froid; il vient partout, mais préfère l'ombre; il se palisse très-bien et se multiplie de rejetons et boutures. En le taillant après la première floraison, on en obtient une seconde en automne. Dans le Japon, ses fleurs pulvérisées sont employées comme astringentes dans les maux de gorge.

CORIANDRE CULTIVÉE (du grec *koris*, punaise, pour sa mauvaise odeur quand elle est verte). Cette plante, originaire d'Italie, est répandue dans le midi de la France, où elle infecte les champs et porte à la tête; mais sa graine, en séchant, acquiert un agréable parfum. Les confiseurs la couvrent de sucre et en font des bonbons recherchés; les brasseurs en parfument la bière. Les Espagnols la mêlent à leurs cordiaux, les Hollandais à leurs aliments, et quelques peuples du Nord à leur pain. On la mange avec d'autant plus de plaisir qu'elle rend l'haleine agréable. La Coriandre est annuelle, mûrit en septembre et se cultive dans les jardins pharmaceutiques. Elle est, comme l'Anis, carminative, stomachique, stimulante et sudorifique.

CORMIER. V. SORBIER.

CORNE-DE-CERF SÉNEBIÈRE. *Senebiera coronopus*. Qu'on ne s'attende point à trouver dans l'humble Sénebière la tête altière de l'enfant des forêts. Ses tiges aplaties se glissent entre les fentes des chemins pavés, mais leurs feuilles pennatifides au sommet ressemblent aux découpures d'un bois de cerf ou de daim; leur fleur échappe à la vue, tant elle est petite. Toute la plante se mange en salade, ou se mêle, comme

le Cerfeuil, aux petites herbes hachées pour assaisonnement : c'est un anti-scorbutique. Son nom de genre est celui d'un botaniste.

Corne-de-cerf des jardins. V. Plantain.

CORNICHON. V. Concombre vulgaire.

CORNICULAIRE rameuse. *Cornicularia jubata.* (Crinière.) Les Corniculaires, propres aux forêts des hautes montagnes, ajoutent encore à l'aspect vénérable des antiques Sapins par les longues barbes qu'elles forment sur leurs rameaux ; elles sont, pour les fidèles qui visitent les lieux élevés consacrés par la piété, un insigne semblable aux coquillages et au bourdon des pèlerins de Saint-Jacques en Galice. On leur a reconnu des propriétés utiles. La Crinière est astringente et employée quelquefois à l'extérieur contre l'excoriation de la peau. Elle donne une teinture rouge, et sert dans le Nord de nourriture aux rennes. La C. vulpine, citrine ou **dorée** donne un joli jaune pour lavis avec la gomme arabique. En Norwége, on la mêle avec du verre pilé pour détruire les loups. La C. a aiguillons, C. *aculeata*, teint la laine en beau gris, et en beau noir avec du sublimé corrosif.

CORNIER. V. Cornouiller male.

CORNOUILLER. *Cornus.* La dureté de la corne, à laquelle on a comparé celle de ce bois, lui a fait donner son nom. Nous possédons deux Cornouillers indigènes : le premier est le C. male (Cornier), dont parle Virgile. C'est un petit arbre à tronc noueux et à rameaux diffus, qui croît dans les bois et donne dès le mois de février des fleurs en ombelles jaunâtres, qui paraissent avant les feuilles. Il leur succède de petits fruits mous et charnus, en forme d'olive, ordinairement du plus beau rouge, et de là ce vers du poète de Mantoue pour célébrer les merveilles de la greffe : *Mirantur prunis lapidosa rubescere corna.* Les *cornes* ou *cornouilles* sont à la fois aigres et douces, mais astringentes. On les mange crues, confites au sel ou au sucre. Elles font partie des fruits propres aux liqueurs fermentées. Leur amande donne de l'huile.

Cet arbre, très-lent à croître, vit fort longtemps ; son bois est si dur que les anciens en faisaient leurs piques et leurs javelots. On s'en sert à présent pour des lardoires, des roues de moulin, des manches d'outils, etc. Il reçoit un beau poli. Son aubier, qui est très-épais, tranche vivement avec le cœur du bois, qui est d'un beau brun. Il est bon pour les ouvrages de tour. Le Cornier vient dans tous les terrains ; sa fleur précoce et de longue durée, ainsi que ses fruits, qui dans une variété sont jaunes et dans l'autre rouges, le rendent très-propre aux jardins paysagers, où il est d'un joli effet.

Le C. SANGUIN (Sanguinelle) est beaucoup plus commun. C'est l'un des arbrisseaux qu'on trouve le plus dans nos haies; ses feuilles rouges en automne et ses rameaux de même couleur en tout temps le font admettre dans les bosquets. A ses fleurs blanchâtres, disposées en corymbe, et très-nombreuses, succèdent des baies noirâtres. On pourrait, comme en Italie, utiliser l'huile abondante qu'elles contiennent; elle est bonne pour la lampe et la fabrication des savons, mais nullement comestible : elle a une odeur et un goût aromatiques trop prononcés. 100 livres de fruits en donnent 30 d'huile. Elle se fait comme celle d'olive; mais, pour l'empêcher de fermenter, on y ajoute un peu d'eau qu'on enlève ensuite après qu'on l'a par l'agitation épurée de son principe mucilagineux. L'écorce du Cornouiller sanguin teint en jaune brun; son bois, nommé *pouine* et *punais* à cause de son odeur, est bon pour les manches d'outils. Les jeunes rameaux servent à faire des ouvrages de vannerie, des peignes de tisserand, des cages, etc. Les feuilles sont bonnes pour les troupeaux.

CORONILLE. *Coronilla.* Toutes les Coronilles ont leurs fleurs disposées au sommet des tiges en petite couronne : de là leur nom latin. Parmi une vingtaine d'espèces, deux surtout sont remarquables, le C. *emerus* et le C. *varia*. Le C. *emerus* (faux Baguenaudier, Séné sauvage, Coronille des jardins) est un élégant et petit arbrisseau à feuilles délicates et à fleurs d'un beau jaune nuancé de rouge; elles durent de mai en juin, et reparaissent en septembre, si l'on a soin de tondre l'arbuste. On en fait des massifs, des haies, des palissades. Il se multiplie aisément, et ne demande d'autres soins que la suppression du bois mort et des branches gourmandes. Ses feuilles purgatives remplacent le Séné pour les gens de la campagne.

Le C. *varia* (Faucille, Pied-de-gralle) est une plante herbacée, faible et décombante; mais elle fait tout l'été l'ornement du bord des chemins par ses bouquets de fleurs panachées de blanc et de lilas. Son suc est diurétique; mais, pris à haute dose, il est vénéneux. Quoique les animaux ne le mangent point frais, sec il devient un bon fourrage; il est même cultivé en Angleterre pour l'alimentation des bêtes à cornes.

CORONOPE. V. CORNE-DE-CERF, PLANTAIN.

CORROYÈRE. V. SUMAC.

CORYDALIS. V. FUMETERRE.

COTONNIER. *Gossypium.* Ce genre important, cultivé dans les contrées chaudes des quatre parties du monde, appartient à la famille des Malvacées. Des feuilles trilobées ou palmées, un double calice, 5 pétales jaunes ou rouges, de nombreuses

étamines groupées en un faisceau autour de 4 ou 5 styles, une capsule sphérique ou ovoïde à 4 ou 5 valves et autant de loges contenant les graines, caractérisent tous les Cotonniers ligneux ou herbacés. Quoique leur racine serve dans l'Inde en décoction dans les maladies des voies urinaires, que l'écorce des tiges ligneuses soit employée en Chine à faire du papier, que les fleurs soient pectorales et émollientes comme celles de toutes les Malvacées, que leurs semences puissent servir à préparer les émulsions rafraîchissantes, des fomentations, des fumigations émollientes, et donnent l'huile de coton, mangée dans le Brésil et brûlée à Cayenne, on oublie cependant toutes ces propriétés pour s'occuper surtout de l'importance de leurs capsules; elles sont pleines d'un duvet blanc, jaune ou rougeâtre, soyeux et fin, qui protége les graines : c'est le coton, que tout le monde connaît. Sitôt qu'il est mûr, il fait éclater les valves, et, sans laisser échapper les graines de son enveloppe, il déborde de tous les côtés de sa capsule, et invite la main à le cueillir. Aussi, de temps immémorial, les hommes ont su l'approprier à leurs besoins. Des Indes, qui paraissent être sa première patrie, il a passé dans tous les pays chauds, et, si l'on en croit les essais de Faujas et les écrits de Choiseul-Gouffier, parmi les nombreuses espèces de Cotonniers, il en est une qu'on pourrait acclimater dans le midi de la France, la Provence, le Languedoc et même le Dauphiné.

Le coton, denrée de première valeur, fait une des grandes richesses de nos colonies. D'un produit plus abondant que le chanvre, le lin, la laine et la soie, il s'emploie seul ou s'associe à chacun d'eux pour la fabrication d'étoffes et de tissus propres à différents usages. On en fait des tricots, du drap, du velours, du nankin, de la mousseline, des toiles : il compose toutes les mèches qui se brûlent avec la cire, l'huile et le suif; sous le nom de *fil d'Ecosse*, il sert à la couture : sous celui d'*ouate*, il rend plus chauds nos vêtements d'hiver. Le coton en charpie est très-bon pour les plaies : les Anglais le préfèrent à tout autre. On en fait aussi des moxas.

Le coton du commerce se divise en coton des îles et coton du Levant : le premier, qui est le plus estimé, prend le nom du lieu d'où on le tire ; celui du Levant, de Malte ou de Chypre, dont l'entrepôt est à Marseille, est moins fin, et se trouve mêlé à plusieurs matières hétérogènes. Le coton nous arrive en bourre ou filé. Malgré les efforts prodigieux de notre industrie et ses progrès, la mousseline des Indes contrebalance encore toutes celles qu'on fait en Angleterre et en France, quoique les Indiens, chez qui l'adresse supplée à l'invention.

emploient peu de machines, et ne se servent que de leurs doigts pour filer.

La culture de cette plante est facile dans tous les lieux où le climat lui convient. Sa graine se conserve peu et doit être semée dans l'année ; avec une humidité suffisante, elle lève promptement. Le Cotonnier peut donner deux récoltes par an. Chaque pays a son mode de culture ; elle varie aussi selon les espèces.

Le C. HERBACÉ est celui qu'on cultive le plus communément en Europe. C'est le plus petit de tous et le moins délicat, mais il veut cependant l'abri d'une serre chaude. Avec des soins, on l'a vu fleurir et fructifier à Lyon et à Paris. C'est une des principales richesses de l'île de Malte. Il est annuel.

Le C. VELU est vivace et propre aux Antilles; il donne un coton d'une grande finesse et d'une éclatante blancheur.

Le C. DES BARBADES, ligneux et plus grand que les précédents, est surtout précieux par l'abondance de ses produits ; le C. DES INDES et le C. EN ARBRE ajoutent à la majesté de leur taille la riche production d'un excellent coton.

Toutes ces espèces et quelques autres ont donné une foule de variétés dont le produit important, se refusant à nos climats, est devenu pour les peuples du Nord et du Midi l'occasion d'un commerce aussi utile qu'actif et général.

COTYLIER. V. UMBILICUS.

COUGOURDE. V. CALEBASSE.

COUCHE. Carré de terrain destiné à développer une chaleur plus grande que la température ordinaire pour hâter la germination d'un grand nombre de plantes exotiques et autres, et nous faire jouir plus tôt de leurs fleurs et de leurs fruits. Sans le secours de cette chaleur artificielle, qui rend aux plantes étrangères celle de leur climat, il nous serait impossible de les cultiver et surtout d'obtenir les primeurs qui font la fortune des jardiniers voisins des grandes villes. La chaleur des couches y est développée par la fermentation de matières organiques en décomposition, telles que mousse, feuilles, fumier surtout, placées sous le carré. La *couche chaude* se fait avec du fumier de cheval sortant de l'écurie ; il donne une grande chaleur, mais qui baisse vite. La *couche tiède* se compose d'un mélange de fumier de vache, de feuilles et de fumier de cheval ; sa chaleur est plus égale et dure plus longtemps. On la prépare en étendant sur un lit de fumier de 6 à 9 décimètres d'épaisseur 18 ou 24 centimètres de terreau entouré d'un cadre sur lequel on met des châssis vitrés ou un

abri quelconque pour empêcher l'évaporation et l'action de la pluie ou des vents. On peut en modifier la chaleur en y donnant plus ou moins d'air, et surtout en l'enveloppant de *réchauds* ou nouveaux cadres de fumier de cheval dans son premier feu.

Les *couches sourdes* se font en creusant des fossés que l'on remplit de fumier sur lequel on replace de 6 à 9 centimètres de la terre du fossé. Les couches sont indispensables dans tout jardin potager ou à fleurs.

COUCOU. V. PRIMEVÈRE.

— BLEU. V. PULMONAIRE.

COUDRE, COUDRIER. V. NOISETIER.

COULEURS. Impression que fait sur l'œil la lumière réfléchie par les corps; elle est produite par la disposition des molécules d'une substance organique ou inorganique qui la rend propre à réfléchir tel ou tel rayon du soleil et à absorber tous les autres. Aux yeux du plus grand nombre, les couleurs ne sont que de brillants effets de lumière et l'admirable coloris qui fait ressortir les œuvres de la création. Que seraient-elles sans les teintes si variées qui parent les objets ? Ils ne nous apparaîtraient plus qu'entièrement noirs ou d'un blanc éblouissant que nous ne pourrions supporter.

Celui qui donne aux fleurs leur aimable peinture s'est plu à les rendre si belles, qu'elles sont ordinairement ce qu'on remarque avant tout dans les plantes. Aussi a-t-on emprunté d'elles les noms de la plupart des couleurs, comme le *rose*, l'*amarante*, le *violet*, etc. Les fleurs en offrent une variété infinie ; mais comme les œuvres de la nature sont simples, il est rare qu'une fleur des champs soit tachetée et bigarrée. On cite comme un phénomène celles qui, comme la Fritillaire-pintade, s'écartent en cela des lois ordinaires. Ce n'est que par le mélange des poussières fécondantes, par l'étiolement des plantes, ou autres procédés qui modifient la circulation de la sève, que l'horticulteur et le fleuriste obtiennent des couleurs panachées, rayées, frangées, etc. Mais ces couleurs factices ne se donnent souvent qu'aux dépens de la plante, surtout si elles s'établissent sur les feuilles et la tige; elle devient alors plus délicate.

Les couleurs résultant de la modification des pétales, il n'est pas étonnant que la dessication les flétrisse et les change ; aussi n'en est-il qu'un très-petit nombre qui conserve, comme le jaune d'or, par exemple, quelque peu d'éclat dans l'herbier.

De toutes les couleurs, la plus universellement répandue

dans la nature, c'est le vert, dont les nuances, variées à l'infini, sont dues à la *chlorophylle*, principe colorant du plus beau vert. Il réside dans le tissu cellulaire, et il est, ainsi que la fécule, le mucilage, le sucre et les autres principes chimiques végétaux, du plus haut intérêt par le rôle important qu'il joue dans la nature et dans les arts. Le vert est si naturel aux plantes, que par l'épithète de *colorée* on désigne toujours une autre couleur.

La verdure, parure du printemps, ornement de nos bois, charme de nos prairies, doux repos de nos yeux, se convertit souvent en jaune, rouge et orangé en automne. On attribue ce changement à la présence de l'oxygène, qui, devenu captif par l'obstruction des stomates, attaque la chlorophylle et l'oxyde. Ces riches paysages d'octobre, moins riants sans doute que ceux du printemps, sont encore d'une beauté sérieuse qui attache à leur contemplation et porte l'âme rêveuse à se dire :

Que seront donc les cieux si la terre est si belle!

COULEUVRÉE. V. Agaric géant, Bryone.

COURGE. *Cucurbita*. De toutes les plantes connues, il n'en est aucune qui donne de plus gros fruits que la Courge. On en a vu peser jusqu'à 100 kilogrammes. La dimension de sa large feuille ronde, proportionnée à la grosseur du fruit, envahit beaucoup d'espace, surtout dans les espèces traçantes, qui poussent de tous côtés leurs bras immenses.

La Courge, originaire des pays chauds, les Indes, l'Egypte, etc., est plus belle et meilleure dans le Midi que dans le Nord. Les animaux la mangent crue, mais cuite elle est alimentaire ; c'est un mets sain, rafraîchissant, peu nutritif, il est vrai, mais de facile digestion. On la mange de toutes manières et même en confiture : on a remarqué que, passée à l'eau bouillante et triturée avec du son, elle est excellente pour les vaches laitières. La graine fait partie des quatre semences froides majeures qui toutes appartiennent à la même famille. Les émulsions qu'on en fait sont calmantes et rafraîchissantes : on l'emploie dans les insomnies, l'inflammation des voies urinaires, et aussi pour calmer les soifs brûlantes de la fièvre. On retire de la graine de Courge une bonne huile pour la table et l'éclairage. Cette graine a une singulière action sur les canards, qui en sont très-friands : elle les enivre complètement, si bien qu'après s'en être repus, ils trébuchent, tombent et roulent à chaque pas.

Toutes ces propriétés conviennent également aux trois espèces de Courge, dites *Potiron*, *Citrouille* et *Patisson*. Un grand

nombre de variétés intéressantes, qui se conservent de graines, peuvent être indiquées comme races.

Le POTIRON, C. *maxima*, connu chez les jardiniers sous le nom de *Courge romaine*, se distingue par le limbe horizontal de ses feuilles et par le tube de sa corolle dilaté à sa base, avec ses bords réfléchis en dehors. Cette espèce est la meilleure pour la cuisine par la délicatesse de sa pulpe et la grosseur de son fruit. Ses variétés sont le Potiron à écorce et chair jaunes, très-convexe, et à côtes assez bien marquées, et les Potirons verts, gros et petits, à fruit verdâtre ou couleur d'ardoise. La courge monstre est un Potiron vert. Le pétiole fistuleux des feuilles de la Courge romaine, au moment de la grande végétation, est plein d'une eau limpide, très-propre à désaltérer.

La CITROUILLE ou GIRAUMONT, C. *pepo*, a le limbe de ses feuilles fort rude et presque droit, sa corolle en entonnoir, à rebords non réfléchis. Cette espèce renferme de nombreuses variétés. La plus répandue dans les champs, pour la nourriture des troupeaux, est 1° la Citrouille proprement dite, plus ovoïde que la Courge romaine, mais presque aussi grosse, à chair blanche et fondante, à écorce verte, blanche ou jaunâtre. 2° La Coloquinette ou fausse Orange, à petit fruit parfaitement en boule, du plus beau jaune, à pulpe un peu amère; on ne la cultive que par curiosité et pour simuler les oranges. 3° La Cougourdette ou fausse Poire, en petit cône renversé, servant, quand on la vide, aux mêmes usages que la Calebasse. 4° La Melonne (Courge musquée, Courge des trappistes d'Aiguebelle). Elle est verte, longue, renflée aux deux bouts, dont le dernier seul porte les graines. Quoique plus propre au Midi qu'au Nord, elle réussit encore très-bien dans le Lyonnais. Elle justifie parfaitement son nom par son goût musqué et sucré; beaucoup moins volumineuse que le Potiron, elle lui est pourtant bien préférable par sa délicatesse et sa saveur.

Les PATISSONS se reconnaissent à leur tige ramassée, plutôt droite qu'étalée, à leur graine anguleuse et carrée. C'est à leur espèce qu'appartiennent les formes les plus singulières : le Bonnet-d'électeur, l'Artichaut de Jérusalem ou d'Espagne, le Bonnet-de-prêtre, la Couronne-impériale. Les deux variétés les plus intéressantes sont la Barbaresque, semblable à un turban, et le Mélopépon polymorphe ou Courge-artichaut, orné en dessous d'une couronne striée de 10 à 20 festons, et au dessus d'une protubérance conique. De toutes les Courges, c'est la plus substantielle et celle qui se garde le mieux.

En général, les Courges se conservent une partie de l'hiver.

si on a le soin de les cueillir bien mûres aussitôt que les feuilles se fanent, et de les bien sécher au soleil avant de les rentrer en lieu sec, à l'abri de la gelée. Leur culture se rapproche de celle du Concombre et du Melon, mais demande moins de soins. On sème en mai, sur des capots en pleine terre bien fumée; il suffit de bêcher une fois l'entre-deux des capots. Il est bon de pincer la Courge romaine pour avoir de plus beaux fruits, ou bien, sans la pincer, dès qu'un fruit est noué, creuser la terre tout auprès, la bien émietter, la mêler à du bon terreau ou du fumier consommé, enterrer la branche fructifère à 1 ou 2 décimètres, la recouvrir avec la terre et arroser immédiatement après.

COURGE-BOUTEILLE. V. CALEBASSE.

COURONNE-IMPÉRIALE. V. FRITILLAIRE.

COUSSINET DES MARAIS. V. AIRELLE CANNEBERGE.

CRANSON. *Cochlearia*. La Providence, qui met toujours le remède à côté du mal, a fait naître plus abondamment que partout le Cochléaria sur le rivage des mers et le bord des ruisseaux de la Normandie et de la Bretagne, pour le soulagement des marins, à qui ses propriétés anti-scorbutiques le rendent précieux. Elles proviennent d'un principe soufré répandu dans toute la famille des Crucifères, mais dont les Cransons sont le plus abondamment pourvus.

Le C. RUSTIQUE, C. *Armoracia* (Raifort sauvage, Cran des Anglais), n'est pas originaire de la Bretagne, comme son nom latin semblerait l'indiquer, mais de l'Europe orientale tempérée, d'où il s'est répandu de l'est à l'ouest depuis environ un millier d'années. C'est une plante remarquable par ses feuilles oblongues de près de 1 mètre, et sa racine surtout, longue de 6 décimètres, grosse, blanche en dedans, jaune en dehors, d'une saveur piquante, âcre et amère, et d'une odeur pénétrante quand elle est fraîche. Ses qualités se perdent par la dessication. Cette racine, très-usitée, a des propriétés stimulantes énergiques; elle rubéfie la peau et convient aux catarrhes chroniques, aux rhumatismes, aux affections scrofuleuses et à certaines hydropisies. C'est le plus puissant de tous les anti-scorbutiques; on l'administre à l'intérieur en sirop et en décoctions mêlées à la bière, au vin ou à l'eau-de-vie. Cette même racine, râpée sur les mets, remplace la moutarde, ce qui la fait nommer aussi *Moutarde-de-capucin*. Dans quelques provinces, ses feuilles et ses tiges se mangent.

Le C. OFFICINAL (Herbe-au-scorbut, Herbe-à-la-cuiller, Cochléaria) est plus petit et remarquable par ses jolies feuilles d'un vert lustré, concaves et arrondies en cœur; ses petites

fleurs blanches sont en corymbe. Toute la plante a les mêmes propriétés que la précédente; ses feuilles ont de plus celle de calmer les douleurs de dents en les appliquant fraîches sur le mal. Ces deux plantes si utiles sont très-répandues dans les jardins; elles s'y ressèment d'elles-mêmes. La première est vivace et se multiplie de graines ou d'éclats; la seconde, bisannuelle, veut une terre légère, franche et substantielle.

CRASSULE ÉCARLATE. *Crassula coccinea.* Cultivée seulement depuis quelques années, cette Crassule est très-propre à orner les appartements et les fenêtres. Elle a formé de nombreuses variétés dont les amateurs apprécient les nuances et auxquelles ils donnent des noms de fantaisie. Comme toutes les plantes grasses, la Crassule veut une terre maigre et légère et des arrosements très-modérés.

CRESSON ALÉNOIS OU DE JARDIN. V. PASSE-RAGE.
— DE CHIEN. V. VÉRONIQUE BECCABUNGA.

CRESSON DE FONTAINE OU DE RUISSEAU. *Nasturtium officinale.* (Santé-du-corps, Cailli.) Un peu de pain et de Cresson faisait, du temps de Cyrus, la nourriture des Perses; aujourd'hui que l'art culinaire a fait plus de progrès, on en fait seulement l'entourage des volailles et du gibier rôtis, et de salades fort saines et très-usitées. Le Cresson excite l'appétit et fortifie l'estomac; il est apéritif, incisif et surtout antiscorbutique; il est recommandé dans les maladies de poitrine: il a même guéri des phthisiques qui, au dernier période du mal, en avaient fait leur unique nourriture.

Ami des fontaines et des eaux pures, le Cresson s'y conserve et s'y multiplie très-aisément; on le cultive en grand dans les environs de Riom. Mais il est facile d'établir chez soi des cressonnières: à défaut d'eau courante, sur le bord de laquelle on le sème au printemps, on remplit de terre à moitié des baquets, près d'un puits ou d'un réservoir; on y sème des graines de Cresson, ou bien on y enfonce des plantes enracinées qu'on couvre presque entièrement d'eau, et on la renouvelle de temps en temps pour l'empêcher de se corrompre. Le Cresson se prépare pour les malades en infusion, sirop, expressions, et même accommodé comme les épinards.

CRESSON DE TERRE, DE VIGNE. V. BARBARÉE.
— DE ROCHE, DORÉ. V. DORINE.
— DES PRÉS, ÉLÉGANT. V. CARDAMINE.
— DES PRÉS, D'INDE, DU MEXIQUE. V. CAPUCINE.
— (PETIT). V. MONTIE.
— SAUVAGE. V. CORNE-DE-CERF.

CRÊTE-DE-COQ DES CHAMPS. V. COCRÊTE.

— DES JARDINS. V. CÉLOSIE.

CRÈVE-CHIEN. V. MORELLE NOIRE et DOUCE-AMÈRE.

CROCUS. V. SAFRAN.

CROISETTE. V. GAILLET, GENTIANE.

CROIX-DE-JÉRUSALEM ou CROIX-DE-MALTE. V. LAMPETTE DE CHALCÉDOINE.

— **DE-SAINT-JACQUES.** V. AMARYLLIS.

CROTON DES TEINTURIERS. *Croton tinctorium.* (Tournesol, Maurelle, Herbe-de-Clytie.) Plante annuelle de 3 à 4 décimètres, propre au midi de la France, à l'Espagne, à l'Italie et au Levant : elle est célèbre en teinture et surtout en chimie, où on l'emploie comme le plus puissant des réactifs.

C'est au Grand-Gallargue, village situé près de Montpellier, que se fait la meilleure préparation du Tournesol. On exprime le suc de toute la plante, les racines exceptées : on y trempe des chiffons de toile que l'on fait d'abord sécher promptement et que l'on expose ensuite sur une cuve, à la vapeur d'un mélange d'urine en fermentation, de chaux vive et d'alun. On donne à ce Tournesol le nom de *Tournesol en drapeau* ; c'est en cet état qu'on l'expédie pour la Hollande. Là, les chiffons sont trempés dans l'eau froide, qui se sature de leur couleur bleue, et par évaporation on achève d'isoler le principe colorant.

Le bleu qu'il donne est bien loin de valoir pour la teinture celui du Pastel et de l'Indigo. Dans le Nord, on en colore les conserves, les gelées, les diverses liqueurs. On s'en sert dans quelques provinces pour donner plus de couleur au vin. Les Hollandais en teignent en violet la croûte de leurs fromages. On l'emploie dans les arts pour tracer sur les étoffes les figures que l'on y veut broder. On teint avec le Tournesol le gros papier dont on enveloppe les pains de sucre. Sa couleur bleue végétale est si facilement attaquée par les acides ou simplement par leur vapeur, qu'il suffit d'une goutte de ceux-ci pour faire passer au rouge une grande quantité de Tournesol ; les alcalis le ramènent au bleu ou même le font passer au vert quand ils sont en excès. On profite de cette propriété pour rendre vert, rouge et bleu un même flacon de Tournesol. Une goutte d'acide sulfurique que l'on fait couler par un tube jusqu'au fond du flacon y forme une zône rouge, la zône mitoyenne reste bleue, et l'ammoniac versé en excès sur la couche la plus haute la rend d'un beau vert.

Le genre Croton offre encore plusieurs autres plantes im-

portantes, ligneuses pour la plupart et toutes exotiques, entre autres :

1° La CASCARILLE (Cannelle fausse, Quinquina gris aromatique), dont l'écorce en petits rouleaux est très-employée en médecine humaine et vétérinaire comme digestive, tonique et stimulante. Elle entre dans la composition de certaines pastilles à brûler, se mêle quelquefois aux cigarres et au tabac à fumer, et donne une belle teinture noire usitée au Mexique. Ses feuilles se donnent comme digestives en infusion théiforme. La Cascarille croît dans l'Amérique méridionale.

2° Le LAQUIER, C. *laciferum*, des Indes, arbre duquel la piqûre d'un insecte fait exsuder la *laque*, espèce de gomme résineuse, employée pour certains vernis et mastics, la cire à cacheter, la chapellerie, la teinture, etc. Elle a été réputée tonique, astringente, et entre dans quelques poudres dentifrices.

3° L'ARBRE A SUIF, C. *sebiferum*, dont les coques exsudent un suif qui remplace l'axonge pour les usages médicaux, et avec lequel on fait des chandelles.

4° Le TIGLIUM (Bois de Tigli ou des Moluques), arbre à bois purgatif dont la graine, nommée *petit pignon d'Inde, graine des Moluques*, est très-vénéneuse. On en extrait l'huile de Croton, employée journellement en médecine comme vomitive et purgative, à très-petite dose. Son embrocation sur le ventre a eu d'heureux effets contre le ver solitaire.

Ces trois espèces de Croton sont propres aux Indes.

CUMIN DES PRÉS. V. BUNION CARVI.

CUMIN OFFICINAL. *Cuminum cyminum* (Anis âcre, faux Anis). C'était en Judée l'une des plantes dont les pharisiens se montraient si exacts à payer la dîme. Il est originaire d'Orient ; on le cultive pour sa graine, dont l'odeur est agréable et la saveur aromatique et légèrement amère. C'est un stomachique et un carminatif mis avec le Fenouil et l'Anis au nombre des quatre semences chaudes. On l'applique en sachet sur les tumeurs froides. Les Hollandais la mêlent à leurs fromages et les Allemands à leur pain. Le Cumin est une Ombellifère annuelle, à fleurs jaunes ou blanches, feuilles finement découpées, tiges de 6 décimètres, graines ellipsoïdes et striées, involucres et involucelles olygophylles.

CUPIDONE BLEUE. *Catananche cærulea*. (Chicorée bâtarde.) Ce n'est que sur les coteaux stériles du Midi que l'on peut voir dans toute sa beauté briller la Cupidone. C'est là qu'elle s'épanouit aux rayons d'un soleil brûlant vers les neuf heures

du matin pour se refermer à midi. Cette règle, à laquelle elle obéit chaque jour avec fidélité, lui a valu son nom botanique (du grec *katananchè*, contrainte irrésistible). Sa corolle du plus beau bleu de ciel, que fait ressortir un disque noir dans un calice à écailles nacrées, se balance sur une tige grêle, blanchâtre et peu feuillée, assez semblable à celle du Bluet. La plante a peu de grâce, mais la fleur est réellement d'une grande beauté. Quoique dépaysée dans nos jardins, on peut l'y conserver avec des soins en la semant au printemps, en terre sèche, légère, et à chaude exposition ; elle se multiplie de graines et d'éclats, et veut une couverture l'hiver. On la dit vulnéraire et apéritive.

CURAÇAO. V. CITRONNIER.

CURCUMA LONG OU ROND. *Terra merita.* (Souchet des Indes, Safran de terre ou des Indes.) Cette plante des Indes, de la famille des Drimirrhisées, voisine des Cannées par son périanthe épigyne, irrégulier et à une seule étamine, est célèbre par sa racine. Celle-ci est répandue dans le commerce sous deux formes différentes, ou en petits bâtons tortueux de la longueur du doigt, d'une saveur âcre et poivrée, ou en morceaux arrondis, jaunâtres et poudreux. C'est un stimulant aromatique, très-actif, mais peu employé en médecine ; elle l'est beaucoup plus comme assaisonnement, surtout dans les Indes. Mais son principal usage est dans la teinture, à cause de la belle couleur jaune-orangée qu'on en obtient, quoique peu fixe ; on s'en sert pour teindre en jaune les parquets, le papier, le bois, le cuir, les pâtisseries, le beurre, le fromage, les huiles, certains vernis. Elle est employée comme couleur de fond pour la dorure ; elle avive l'écarlate. On prépare avec son infusion le papier de Curcuma, très-usité comme réactif en chimie ; les alcalis le font rougir.

CUSCUTE GRANDE et PETITE. *Cuscuta major* et *minor.* (Augure ou Bourreau-du-lin, Cheveux-de-Vénus ou du-diable, Epithyme, Lin-maudit.) Cette plante parasite, proscrite à bon droit par les cultivateurs, est des plus singulières. Son embryon, dépourvu de cotylédons, s'élève de terre comme un petit fil rouge, toujours sans feuilles, qui va bientôt s'accrocher aux plantes voisines. Dès qu'il a pu s'enrouler autour d'elles, sa racine se dessèche, ses crampons s'enfoncent dans les supports qu'ils enlacent, et ses tiges, se ramifiant à l'infini, s'étendent circulairement en donnant la mort aux plantes herbacées ou aux sous-arbrisseaux dont elles pompent le suc. Ses petites fleurs blanchâtres, groupées en paquet sur leurs filaments jaunâtres, justifient les noms de *Râche* et de *Teigne* qu'on lui donne encore dans les champs. Elles sont peu ap-

parentes, mais l'état maladif des plantes que la Cuscute attaque décèle toujours ses ravages. Quelquefois elle ne s'attaque qu'au Thym, au Genêt-flèche, aux Orties; mais trop souvent aussi elle envahit le Lin, la Luzerne, le Trèfle, et, si l'on n'arrête ses ravages en arrachant les pieds qu'elle a envahis ou en les brûlant jusqu'à la racine, elle s'étend chaque année et parvient à détruire des champs entiers.

Et cependant cette plante maudite paie encore à l'homme son tribut d'utilité. La Cuscute est apéritive, désobstruante; son suc est purgatif; en Russie, il est usité contre la rage. Hippocrate et les Arabes l'administraient dans la phthisie; enfin, les paysans de la Suède en font usage pour teindre en rose les étoffes de lin.

CUVE-DE-VÉNUS. V. CARDÈRE.

CYCLAME. Une grosse racine, ou plutôt un collet tuberculeux, arrondi, très solide, a valu au Cyclame le nom de *Pain-de-pourceau*, parce que ces animaux le recherchent avec avidité. Une plante aussi belle méritait pourtant un nom moins irrévérent; rien n'est en effet plus élégant qu'une touffe de Cyclames lorsque leurs fleurs épanouies inclinent avec grâce leur gorge vers la terre pendant que leurs segments s'élancent vers le ciel. Pour produire un plus beau coup-d'œil, il ne faut pas en mettre un seul pied dans un pot, comme on le fait communément; il convient d'en réunir un grand nombre dans une terrine assez profonde, en ayant soin de mélanger les variétés.

On connaît aujourd'hui à peu près 15 espèces de Cyclames; les plus répandus dans nos pays sont les *Cyclamen Europæum*, *Neapolitanum*, *Persicum*, *Coum* et *macrophyllum*. Le premier et le second peuvent se cultiver chez nous en pleine terre en leur choisissant une bonne exposition; les autres sont par excellence propres à orner les appartements et les fenêtres. Le terrain qui leur convient à tous est un mélange de terreau et de bruyère pure. Quand on les met en pot ou en terrine, on doit avoir soin de mettre au fond une couche de têts ou de poteries brisées, pour préserver les tubercules de la pourriture. Quand la floraison est finie, il faut, pour le même motif, sevrer les plantes d'eau ou du moins leur en donner excessivement peu.

Les pédoncules des Cyclames, ordinairement contournés en spirale avant la floraison (1), reprennent cette disposition

(1) Si le C. *Persicum* n'offre pas chez nous cette disposition, c'est uniquement parce que, n'étant cultivé qu'en appartement, il n'atteint pas à la vigueur qu'il a dans son pays natal.

quand celle-ci est terminée ; c'est de là qu'est venu à ces plantes leur nom de *Cyclame* (du grec *kuclos*, cercle, spirale). La capsule, placée au centre de ces spirales nombreuses, se rapproche peu à peu de la terre et finit par s'y implanter pour y déposer ses graines. Aussi a-t-on regardé les Cyclames comme le symbole de l'amour maternel, à cause de l'espèce de tendresse avec laquelle ils prennent soin des enfants auxquels ils donnent naissance.

Les variétés de Cyclames s'obtiennent par graines qu'on sème aussitôt après leur maturité ; les jeunes plants ne fleurissent qu'au bout de quatre ou cinq ans. Lorsqu'on a des variétés auxquelles on tient, on peut les multiplier en coupant les tubercules en quartiers auxquels on laisse une partie des bourgeons du centre. Cette opération doit être faite lorsque la végétation est complètement arrêtée.

CYMBALAIRE. V. LINAIRE.

CYNOGLOSSE (du grec *kunos-glossa*, langue de chien). Le C. OFFICINAL et le C. A FLEURS RAYÉES sont, parmi les espèces intéressantes de ce genre, les seules qui méritent le nom de *Langue-de-chien* par la forme de leurs feuilles et la douceur de leur duvet. On les trouve sur le bord des chemins calcaires ; leurs fleurs sont d'un rouge faux ou d'un bleu veiné, et leur feuille d'une odeur désagréable qui rappelle celle des Solanées ; aussi participent-elles à leurs qualités narcotiques, la racine surtout. On en fait les pilules de Cynoglosse qu'on administre avec l'opium. Réduite en poudre, toute la plante est bonne contre la morsure des serpents. Les fleurs, appliquées à l'extérieur, sont émollientes.

On cultive pour leurs fleurs deux autres espèces dont la plus jolie est le C. OMPHALOÏDE ou PRINTANIER (petite Bourrache, Aimez-moi). Il croît naturellement dans le Midi. Dès les premiers jours de mars, ses petites touffes vertes se couvrent de jolies fleurs d'un bleu d'émail dont on peut faire des bordures charmantes ; elles viennent partout, mais mieux en terre fraîche. Ses rejetons abondants se plantent en automne. La plante est adoucissante, quoique légèrement astringente.

L'autre espèce cultivée est le C. A FEUILLES DE LIN, C. *linifolium*, originaire du Portugal. Ses tiges basses ont peu de consistance ; mais ses fleurs d'un beau blanc, qui durent tout l'été, font de très-jolies touffes ou corbeilles. Il est annuel et doit se semer sur place, en automne ou au premier printemps, sur une terre légère, en bonne exposition.

CYPRÈS. *Cupressus* (du grec *Kuparissos*). Les poètes ra-

content que le beau Cyparis, inconsolable de la perte de sa biche chérie qu'il avait tuée par mégarde, pria les dieux de rendre sa douleur immortelle; ils le changèrent tout à coup en Cyprès, et dès lors cet arbre toujours vert, mais d'un vert si sombre qu'on n'y entend point chanter l'oiseau, devint le symbole des regrets. On le dédia à Pluton. Les Grecs le plantaient sur les tombes et en accompagnaient les pompes funèbres; ils s'en servaient pour orner leurs lampes funéraires, les autels des dieux infernaux, et pour couronner leurs prêtres et leurs victimes. Un emblème de la douleur devait, comme elle, devenir universel; et nous aussi, nous plantons les Cyprès autour de nos tombes chéries, mais la simple croix de bois qui les décore parle bien plus à nos cœurs que le noir feuillage de ces mobiles pyramides.

Le C. PYRAMIDAL, C. *fastigiata*, est le Cyprès des tombeaux; ses rameaux, étroitement serrés au tronc, le font ressembler à de longues colonnes noires d'un aspect sombre et majestueux. Isolé, il produit un bel effet dans les bosquets l'hiver; c'est à cette époque que ses branches se couvrent de petits chatons staminifères si nombreux, que la dissémination du pollen ressemble à une épaisse vapeur jaune qui s'exhale du sein de l'arbre. Ses cônes ressemblent à de petites noix de galle; ils sont stomachiques et vulnéraires. Cet arbre remarquable est originaire du Levant et des îles de l'Archipel.

Le C. HORIZONTAL OU A BRANCHES ÉTALÉES s'élève beaucoup plus haut que le précédent. C'est lui sans doute que citent les livres saints, lorsqu'ils disent que *la sagesse s'élève vers les cieux comme le cèdre du Liban ou le cyprès du mont de Sion*. Ce bel arbre est très-commun dans le Levant, où il sert de bois de charpente. Moins élégant que le Cyprès pyramidal, il croît très-vite et résiste mieux aux orages. Il dure des siècles et n'est point attaqué des vers: son incorruptibilité l'a fait choisir pour enfermer les momies d'Égypte. Les Athéniens l'employaient au cercueil de leurs héros. On a vu à Rome des portes de bois de Cyprès du temps de Constance durer plus de onze cents ans. Cet arbre a la propriété d'assainir l'air par ses exhalaisons; c'est pour cela que les anciens médecins envoyaient leurs malades dans l'île de Candie, où cet arbre abonde; on l'y nomme *Dos filiæ*, la *Dot d'une fille*, pour le prix qu'on en retire. Pourquoi cet arbre n'est-il pas plus cultivé sur les coteaux substantiels de la France méridionale, où on pourrait le naturaliser? Ses rameaux, qu'on met dans les étoffes pour les préserver des insectes, donnent la térébenthine de Cyprès, dont on se sert pour conserver les animaux empaillés. Ses feuilles et ses tigelles teignent en jaune foncé.

On donne improprement le nom de *Cyprès chauve* au *Schubertia disticha*, superbe arbre vert de l'Amérique septentrionale, qui atteint 30 à 40 mètres, et dont la circonférence peut être de 10. Les Indiens en font leurs pirogues, bateaux d'une seule pièce qui n'ont que 3 centimètres d'épaisseur et portent trois à quatre milliers pesant. Son bois, dur et léger, est excellent pour la charpente, surtout pour les toitures. La résine qu'il transsude sert aux nègres à cicatriser leurs plaies, et l'écorce à couvrir leurs cabanes. Le Schubertia, ainsi que le Mélèze, renouvelle tous les printemps son léger et vert feuillage, qui le rend très-propre aux jardins anglais, où il est d'un grand effet. Cet arbre est surtout remarquable par de gros chicots ou cônes creux, comme des bosses de chameau, de 13 à 15 décimètres de haut, qui sortent des racines non loin du tronc. On en fait des ruches d'abeilles. Il est le seul de sa famille qui croisse dans les lieux marécageux. Sa culture est la même que celle de tous les arbres verts, avec la seule différence que celui-ci se plaît en terrain très-humide et le pied dans l'eau.

CYTISE. Parmi les espèces de ce genre, la plus connue et la plus recherchée est, sans contredit, le C. AUBOUR OU A GRAPPES, *Cytisus laburnum* (Ebénier des Alpes, Bois-d'arc), qui croît naturellement dans les Alpes et le midi de la France. Les bosquets et les jardins anglais s'en sont emparés. Entremêlé avec les Arbres de Judée et les Cerisiers à fleurs doubles, qui tous fleurissent en même temps, il tranche de la manière la plus gracieuse par ses jolis rameaux qui se courbent sous le poids de ses longues grappes jaunes et pendantes. A l'agréable il joint l'utile : son bois, dur, souple et élastique, sert à faire des brancards de chaises à porteurs et des arcs qui pendant un demi-siècle conservent leur élasticité ; les anciens l'employaient à cet usage. Les tourneurs, les ébénistes et les menuisiers font de jolis meubles avec son bois, qui reçoit un beau poli. La différence très-tranchée de couleurs dans le centre et l'aubier est remarquable. On pourrait cultiver partout et jusque dans les plus mauvais sols cet arbre intéressant, qui croît très-vite et vient également de semences et de boutures. Il faut, quand on le transplante, avoir grand soin de conserver le pivot. On sait que Virgile a chanté le Cytise fleuri que vient brouter la chèvre capricieuse ; mais c'est probablement une espèce de Cytise ou Genêt à tige beaucoup plus basse.

Le C. A FEUILLES SESSILES (petit Cytise, *Trifolium* des jardiniers), est un arbrisseau du midi de la France, de 1 à 2 mètres, aussi cultivé dans les jardins pour ses fleurs d'un

beau jaune et en épi. On le taille quand elles sont passées pour l'élever en boule; on le cultive et on le multiplie comme le précédent.

D

DACTYLE PELOTONNÉ. *Dactylis glomerata.* Cette Graminée, très-commune dans les prés de côte, donne un fourrage un peu dur, mais abondant. Ce serait un des meilleurs s'il était fauché de bonne heure; car il est rustique, précoce, et réussit mieux que tout autre dans les terrains médiocres. On doit semer le Dactyle au printemps ou en automne; sa panicule pelotonnée a peu de grâce et fait courber son chaume élevé.

DAHLIA VARIABLE. (Géorgine.) Cette belle Radiée, découverte par M. de Humboldt dans les plaines de Mexico, et dédiée à Dahl, botaniste suédois, a été apportée en France au commencement de ce siècle. Les tubercules gros et nombreux de sa racine, que l'on mange au Mexique bouillis ou cuits sous la cendre, semblaient devoir offrir sous notre ciel les mêmes avantages que la Pomme de terre, originaire des mêmes lieux; mais, si leur saveur plus âcre les a fait jusqu'à présent repousser par les hommes et les animaux, nos parterres et nos jardins leur doivent avec reconnaissance l'une des plus belles plantes dont ils se parent. Les Dahlias sont devenus la fleur du jour; aussi variés dans leurs couleurs que la Tulipe, la Renoncule et l'Anémone, plus majestueux dans leur port que la Primevère, la Jacinthe et l'Œillet, s'ils le cèdent à la reine des fleurs par l'absence de parfum, ils le disputent avantageusement avec elle par la richesse et la grâce des formes, et ils l'emportent de beaucoup par la nuance des teintes et surtout par une longue durée qui nous en laisse jouir durant l'été et tout l'automne.

La culture, les soins assidus, la facilité des semis et l'influence du terrain ont plié cette plante docile aux caprices des horticulteurs. Il en est peu dont les variétés soient aussi nombreuses pour la stature, la forme et la couleur. On en fait monter le nombre à plus de 1,000.

Le goût, toujours arbitraire dans ses lois, prescrit maintenant pour la beauté d'un Dahlia les règles suivantes : 1° une tige unique, de 1 mètre au plus, revêtue d'un feuillage vert et abondant, et arrondissant son sommet en un cône renversé : 2° des fleurs nombreuses, redressées ou très-légèrement penchées sur un pédoncule de médiocre longueur, complètement

pleines, bien rondes, en hémisphère ou demi-globe parfait ; 3° des pétales très-nombreux, concaves, entiers ou en ovale arrondi à leur extrémité, disposés symétriquement, se recouvrant également les uns les autres, et convergeant tous comme autant de rayons de la circonférence au centre ; 4° une couleur vive, riche, fine et prononcée, ou de douces nuances en pourpre, violet, rose, jaune ou blanc, élégamment fondues, ou enfin la réunion distincte de plusieurs teintes, formant des raies franches, nettement dessinées, sans confusion, sans taches, sans mouchetures.

On peut en quelques années, quel que soit le climat qu'on habite, réunir sans beaucoup de soins une riche collection de Dahlias. Un bon terreau, mêlé d'un peu de sable, leur convient mieux qu'un terrain bien fumé ; ils veulent à la fois beaucoup d'eau et de chaleur, en se contentant toutefois de celles qu'on peut leur donner. On peut, à la rigueur, ne planter les tubercules attenant à leur collet que lorsque les gelées d'avril sont passées ; mais il est mieux, pour en jouir plus tôt, de hâter le développement des tiges, en les plaçant en mars sur couche tiède et sous châssis, et les recouvrant d'un peu de terre. Souvent cinq ou six jets se montrent à la fois ; ce sont les germes d'autant de plantes nouvelles, si l'on a soin de les séparer, en laissant à chacun un morceau de tubercule. Les débris des tubercules ne sont point à dédaigner ; ce sont d'excellents sujets pour la greffe.

Dès que ces jeunes pousses n'ont plus à craindre le froid, on les transplante à poste fixe. Quelle que soit la position qu'on leur destine, en amphithéâtre, en longues rangées, en massif, en corbeille (car leur diverse stature, de 3 à 30 décimètres, les rend propres à toutes ces dispositions), il faut au moins entre chaque pied 1 mètre 50 centimètres de distance en tous sens. On ne conservera qu'une tige à chaque Dahlia, et, dès le commencement de juillet jusqu'aux premières gelées, on jouira d'une multitude de fleurs devenant toujours plus belles à mesure qu'elles seront plus nombreuses. Pour que les fleurs soient plus grandes, il convient de retrancher aux Dahlias une grande quantité de petites branches qui absorberaient inutilement la sève ; mais il faut le faire à mesure, et ne pas attendre qu'elles soient toutes développées pour les supprimer ensuite toutes à la fois. Chaque plante doit être fixée à un ou plusieurs tuteurs qui l'empêcheront d'être brisée par le vent ; on doit le faire de telle sorte que l'air et la lumière puissent circuler librement dans l'intérieur de chaque touffe, et, par conséquent, c'est une très-mauvaise méthode que celle qui est généralement suivie, et qui consiste à attacher les tiges et à les serrer fortement à un piquet central ;

il vaudrait beaucoup mieux les palissader si la nature du terrain le permettait. Quand les plantes sont devenues fortes, on doit leur donner de l'eau copieusement, mais peu souvent ; cependant, quand la journée a été chaude, il ne faut pas oublier de les arroser chaque soir avec la grille sur le feuillage. Cette opération renouvellera leur vigueur, les préservera de la grise, et empêchera les perce-oreilles de venir manger les pointes des jeunes pousses, ce qu'ils font souvent, même avant qu'elles aient formé leurs boutons. Sitôt que le froid menacera les tiges, on étiquettera les pieds, on retranchera les fanes noircies par la gelée, et, dans un beau jour de novembre, on arrachera la souche avec ses tubercules, pour la laisser un peu sécher au soleil et la garder l'hiver.

Pour conserver les tubercules, il faut les mettre dans un lieu sec, à l'abri de la gelée, dans du sable bien desséché ou dans les cendres. On les visite de temps en temps pour voir s'ils ne pourrissent pas.

Ces soins conserveront à l'amateur les variétés de Dahlias qu'il pourrait posséder. S'il en veut de nouvelles, il doit semer ; qu'il ait soin, dans ses massifs, de marier les couleurs pour faciliter le mélange du pollen, ou que lui-même, le recueillant avec un pinceau, le porte sur les Dahlias semi-doubles, qui seuls donnent des graines ; ces graines, il les sèmera sur couche, il repiquera deux ou trois fois les jeunes plants, et, au plus tard au mois d'août, il pourra juger de leurs fleurs, et souvent aura plaisir à nommer de nouveaux enfants.

Les boutures et les greffes sont un moyen plus sûr et plus prompt de conserver les belles espèces. On placera les unes et les autres, jusqu'à parfaite reprise, sous une cloche de verre, en terreau frais et léger, sur couche ou dans un endroit chaud. Les boutures se feront ou *à la feuille*, en enfonçant à quelques centimètres une moitié de feuille avec le bourgeon adhérent à son aisselle, et en coupant tout le reste, ou *au rameau*, en enfonçant pareillement en terre un jeune rameau muni de deux ou trois nœuds et coupé rez le premier pour que de là partent les racines. La greffe est encore plus sûre ; on peut la pratiquer sur les tiges et réunir ainsi sur un même pied des fleurs de couleurs et de formes diverses, mais on n'en jouirait ainsi que pendant une année. Pour perpétuer l'espèce, prenez un tubercule de l'année précédente, retranchez-en le sommet horizontalement, fendez-le ensuite verticalement, et insérez dans la fente un jeune rameau du Dahlia que vous voulez conserver, après l'avoir taillé en biseau ; ayez la précaution de laisser un nœud à sa base,

liez les lèvres de la plaie, ou garnissez-les de terre glaise, et replantez le tubercule.

La chimie peut employer comme bon réactif l'infusion ou le suc des pétales de Dahlia. Ce suc, ou le papier qu'on y plonge, verdit par la présence d'une minime quantité d'alcali, et rougit fortement à l'aide d'un acide excessivement étendu. On profite de cette propriété pour s'amuser à panacher les pétales : il suffit pour cela d'exposer à la vapeur du soufre enflammé (acide sulfureux) quelques uns des pétales de la fleur, en tenant les autres couverts. Le changement subit des couleurs y produit un effet singulier, qui se conserve jusqu'à ce que la fleur soit fanée.

DAME-D'ONZE-HEURES. V. ORNITHOGALE EN OMBELLE.

DAMIER. V. FRITILLAIRE PINTADE.

DAPHNÉ ou LAURÉOLE (du grec *daphné*, laurier). Ces gracieux arbustes, assez semblables au Laurier d'Apollon par leurs fleurs odorantes et leurs feuilles souvent persistantes, forment un genre nombreux ; il est important par la *daphnine* ou *méroïne*, principe vénéneux, âcre et caustique, répandu dans toute la plante, et surtout dans son écorce et ses racines, qui les rend vésicantes et propres à remplacer les mouches cantharides. Leurs baies sont purgatives. Toutes les espèces de Daphné ornent les jardins, les unes par leurs feuilles toujours vertes, et les autres par leurs fleurs roses et odoriférantes. Un terrain léger leur convient ; il faut semer à la maturité de la graine pour voir lever le plant au printems prochain. On multiplie aussi les Daphnés par la greffe.

L'espèce la plus commune dans les bois est le D. LAURÉOLE (Lauréole mâle, Laurier purgatif, Laurier des bois). Il convient aux bosquets d'hiver par son feuillage toujourt vert, groupé gracieusement au sommet des rameaux. On le cultive surtout pour servir de sujets à greffer *à l'anglaise* ou *à la pontoise* les autres espèces de Daphné. Sa fleur, qui vient de février en mars, est fort peu apparente.

Le Daphné le plus cultivé dans les jardins d'agrément est le MÉZÉRÉON (Bois-gentil, Bois-joli, Laurelle-gentille). Tous ces noms lui sont dus pour la précocité de ses fleurs, qu'on voit paraître dès les mois de décembre, janvier et février, pour peu qu'il se rencontre quelques jours sans gelée. Ses rameaux se couvrent dans toute leur longueur d'une multitude de petites fleurs roses ou blanches, d'une odeur douce et agréable. Les feuilles, qui ne viennent que longtemps après les fleurs, protégent les baies rouges qui leur succèdent. Les oiseaux sont si friands de celles-ci, qu'on a de la peine à les en éloigner. Il serait dangereux d'en manger ; on ne peut même

garder à la bouche un petit morceau de son écorce sans y développer pour longtemps une inflammation douloureuse. La pulpe des baies, légèrement torréfiée et façonnée en pilules avec de la gomme, est employée contre les dartres rebelles. Le bois, coupé en fines lanières, sert à faire les chapeaux blancs satinés qui nous viennent de la Suisse. Ce charmant arbrisseau croît sur les montagnes ; il vient bien partout dans les jardins d'agrément, cependant il préfère un terrain frais à mi-ombre.

Le GAROU, *Daphne Gnidium* (Sain-bois, Thymélée à feuilles de lin, Daphné paniculé), croît sur les coteaux du Midi, et fait la décoration de leurs rocailles par ses rameaux arrondis en tête, garnis de petites feuilles très-serrées, et couronnés en juin de petites fleurs blanches ou rougeâtres ; il est également cultivé comme plante d'agrément, et comme plante pharmaceutique pour les propriétés de son écorce. C'est principalement le Sain-bois qu'on emploie comme vésicant, en le faisant macérer dans le vinaigre et l'eau tiède pendant cinq ou six jours, pour l'appliquer ensuite sur les parties de la peau où l'on veut appeler la suppuration. L'inflammation se développe promptement; il faut, dans les commencements, renouveler l'appareil soir et matin. Le Garou peut aussi donner une teinture jaune.

Les autres Lauréoles indigènes cultivées dans les jardins d'agrément sont : la THYMÉLÉE DES ALPES, D. *cneorum* (Lauréole odorante), très-rustique, à fleurs d'un rose vif et d'une odeur suave ; le D. DES ALPES, à fleurs blanches, aussi odorantes, mais plus délicates ; le D. BLANC, D. *tarton raira*, que ses feuilles à poils argentés font reconnaître pour enfant du Midi : elles font son principal mérite.

Les espèces étrangères sont nombreuses ; l'une des plus remarquables est le D. *Indica*, cultivé dans les serres pour son odeur délicieuse. Le D. *Pontica*, D. A FEUILLES DE CITRONNIER, des côtes de la mer Noire, est couvert, de mars en mai, de fleurs verdâtres, odorantes, grêles et géminées. Il doit être planté en pleine terre abritée et couvert pendant les froids. Le D. BOIS-DENTELLE, D. *lagetto*, *Lagetta lintearia*, de Saint-Domingue, est très-curieux par les feuillets de son écorce : ils sont excessivement minces et nombreux ; quand, après avoir battu l'écorce, on les sépare et on les étend, ils forment un tissu léger et délicat comme de la dentelle. On en fait des cocardes, des manchettes, des nattes et une foule de jolis ouvrages.

DATTIER CULTIVÉ. *Phœnix dactylifera.* (Palmier-dattier. Moins majestueux que le Cocotier, mais non moins utile par

ses fruits, le Dattier appartient comme lui à la belle famille des Palmiers. Il est propre aux chaudes régions de l'Asie et de l'Afrique ; mais, un peu moins sensible au froid que les autres enfants de sa famille, il réussit assez bien dans notre Europe méridionale, et peut se cultiver en plein champ jusqu'au 38e degré. Les bienfaits qu'il a rendus aux hommes l'ont fait connaître dès la plus haute antiquité; les Grecs le nommaient *Phœnix*, sans doute de la Phénicie, où il croît abondamment; le nom de *Dattier* que nous lui donnons est une corruption de *dacte*, du grec *dactylon*, doigt, pour la forme de son fruit.

Le stipe de ce Palmier, très-petit dans nos serres, s'élève, sous le ciel qui lui convient, de 5 à 10 mètres, et se couronne d'un gros bouquet de *palmes*, grandes feuilles de 3 ou 4 mètres, ascendantes, raides, pennées, à folioles linéaires-lancéolées. C'étaient ces palmes que les disciples du Sauveur portaient dans leurs mains à son entrée à Jérusalem, celles qui, dans l'antiquité, étaient le symbole de la victoire et la récompense des triomphateurs ; nos peintres en mettent ordinairement à la main des martyrs, et maintenant encore on cultive des Dattiers en Italie et en Espagne pour bénir leurs palmes et en orner les processions. Non moins utiles que belles, elles sont un objet de commerce; on en fait des paniers, des tapis, des chapeaux, des balais; la base de leur pétiole fournit des filaments dont on fait des cordes très-employées au Caire. Le *chou*, ou bouton terminal que forment les feuilles avant leur épanouissement, est bon à manger, et les débris des vieilles feuilles sont précieux pour le feu dans ces pays chauds où le bois est aussi rare qu'il est commun dans les froides régions du Nord.

De l'aisselle des feuilles partent, au nombre de 10 à 20, des *régimes* ou *spadices*, espèces de grappes pendantes, portant un grand nombre de fleurs. Ces fleurs, fertiles dans la plupart des individus (Dattiers carpellés), mais tout à fait stériles, excepté en pollen, dans les Dattiers staminifères, font de ces arbres précieux la plus intéressante des plantes dioïques. Les Dattiers à étamines, beaucoup moins nombreux et plus grêles, croissent sauvages dans le désert. Les Dattiers à carpelles sont les seuls cultivés; mais leur fruit ne saurait venir à bien si, pour aider à l'action des vents, on n'allait cueillir les grappes fleuries du Dattier sauvage pour en secouer la poussière sur le Dattier fertile. Théophraste et Pline nous apprennent que cette pratique était en usage chez les anciens, et le dernier dit encore que les Arabes, pour affamer leurs ennemis, allaient couper au désert tous ces Palmiers inféconds.

Le fruit du Dattier est pour tous les peuples chez lesquels il croît l'une des plus précieuses ressources alimentaires. A dix ans, l'arbre commence à entrer en rapport, et il peut l'être pendant deux cents. En Perse, où l'on récolte les meilleures dattes du monde, un seul arbre peut en donner, dit-on, jusqu'à 300 kilogrammes, mais le produit moyen ne va pas au delà de 50. La datte, à peu près de la grosseur et de la longueur du pouce, est un drupe ovoïde, offrant une peau mince, jaune-roussâtre comme la chair qu'elle recouvre; celle-ci, grasse, assez ferme, grenue et sucrée, est une nourriture aussi bonne qu'agréable, pendant une grande partie de l'année, pour beaucoup de peuplades de l'Afrique et de l'Asie. Les Arabes en font une farine et une espèce de sirop qu'ils emploient au lieu de beurre pour accommoder leur riz. Ils font aussi bouillir le noyau des dattes, afin de le ramollir, et ils le concassent ensuite pour en nourrir leurs chevaux. Ces noyaux, allongés, sillonnés, presque pierreux, lèvent très-bien dans nos serres chaudes.

On cueille les dattes un peu avant leur maturité, ou, si l'on doit les envoyer au loin, on les laisse sécher sur l'arbre ou on les passe légèrement au four; c'est ainsi qu'elles ont cours dans le commerce. Nous les employons cependant moins comme alimentaires que comme médicinales. Elles sont stomachiques, émollientes, adoucissantes et comptées avec les jujubes et les raisins confits parmi les fruits pectoraux. Elles forment avec de la gomme et du sucre la pâte de dattes, usitée en médecine. Dans le Portugal, on réduit les dattes en pulpe dont on fait des galettes en y joignant des amandes.

Les fruits de tous les Dattiers ne sont pas également bons pour ces différents usages, car un grand nombre de pieds portent des drupes petits, ronds et acerbes. On les rend cependant mangeables en les mettant en tas et les arrosant d'un peu de vinaigre; mais dans cet état ils ne peuvent plus se conserver. Par la distillation on en extrait de l'alcool, et c'est des dattes fermentées que se fait la plus grande partie du vinaigre d'Egypte.

Les Dattiers à fruits acerbes ne sont pas pour cela sans prix. Le bois de leur stipe est excellent pour la charpente; leur sève, s'échappant par des incisions que l'on fait à l'arbre, se convertit en excellent vin; la moelle de leur tronc et leur chou ou bourgeon terminal, qu'on ne peut enlever sans sacrifier l'arbre, sont un bon aliment; on peut aussi manger cuites ou crues et en salade les jeunes pousses qui sortent de l'aisselle des vieilles feuilles, dont les débris annoncent, par des rangées circulaires, le nombre assez précis des années du Dattier.

Les rejetons aériens sont le plus sûr moyen de conserver les bonnes espèces de dattes, car les résultats obtenus par semis n'ont jamais rien d'assuré. En général, sur six Palmiers fertiles qui lèvent, il n'y en a qu'un d'infécond ; mais, parmi ceux-là, le plus grand nombre de pieds donnent de mauvais fruits.

Le Dattier peut, avec des soins, prospérer dans nos serres. Il y veut de très-grandes caisses, de l'eau et beaucoup de chaleur. On doit respecter ses racines et ne point les retrancher.

DATURA STRAMOINE (de l'arabe *tatorah*). (Pomme épineuse, Stramoine épineuse, Herbe-du-diable ou Herbe-des-sorciers, Chasse-taupe, Endormie.) On croit que la Pomme épineuse nous est venue d'Amérique ; du reste, elle est depuis longtemps naturalisée en France, où elle croît parmi les décombres, dans les terrains gras et fertiles, et sur le bord des fossés, près des villages. Le beau vert de ses feuilles et l'éclatante blancheur de ses fleurs en longs cornets plissés en filtre plaisent aux yeux et séduisent ; mais leur odeur nauséabonde et les épines de la capsule semblent avertir des dangers que cette plante peut offrir. Appartenant aux Solanées, comme la Belladone, elle a des propriétés narcotico-âcres presque aussi vénéneuses. Son suc ou ses graines, pris à l'intérieur, excitent des vomissements violents et convulsifs, la léthargie et même la mort. Les semences, prises par le nez, occasionnent aussi des assoupissements dont les jongleurs, voleurs ou sorciers, poursuivis sous le nom d'*endormeurs*, ont su profiter et abusent encore quelquefois pour faire des dupes ou des victimes.

Cependant on a vanté le suc de la Stramoine pris à très-petite dose, et on l'a employé avec avantage comme antispasmodique dans les névralgies, l'épilepsie, la manie, les convulsions, l'asthme, l'hydrophobie, les rhumatismes chroniques ; ces succès, plus ou moins authentiques, n'ont pas empêché d'abandonner presque totalement l'usage de cette plante à l'intérieur. A l'extérieur, l'extrait de Datura peut calmer les plaies douloureuses, les panaris, les brûlures, les tumeurs hémorrhoïdales, les chancres, etc. ; mais l'absorption est toujours à craindre, et il convient, pour la prévenir autant que possible, d'unir cet extrait à des corps gras. La Stramoine entre dans le baume tranquille.

On prétend que dans quelques pays on donne la graine de la Stramoine aux chevaux et aux cochons pour les engraisser ; elle doit ses propriétés à la *daturine*, principe alcalin très-actif ; on le paralyse par le vinaigre et les autres acides.

DAUPHINELLE. *Delphinium* (du grec *delphin*, dauphin, de la forme de son bouton). Ce groupe charmant des Renonculacées, dont une des espèces est connue sous le nom de *Pied-d'alouette*, renferme dans sa graine un principe très-vénéneux appelé *delphine*.

La D. D'AJAX (Pied-d'alouette des jardins, Fleur royale) est très-répandue dans les parterres. Ce type des variétés blanches, lilas, roses, bigarrées, simples et doubles est naturellement bleu. Quelques linéaments colorés à la base des pétales formant à peu près les lettres A I A, les anciens y ont lu le nom d'Ajax, et les poètes ont chanté la métamorphose du fils de Télamon en cette fleur, ce qui fait dire aux bergers de Virgile :

> *Dic quibus in locis, inscripti nomine regum*
> *Nascuntur flores?*

C'est à la Suisse que nos jardins doivent cette fleur charmante, dont la tige simple est garnie de feuilles finement découpées. Son épi de fleurs s'élève plus ou moins haut, suivant la variété; celle qui convient le mieux en bordures est le Pied-d'alouette nain. Cette plante étant annuelle se sème au printemps, et mieux en automne, en terre franche et douce. Elle double aisément.

La D. DES CHAMPS, D. *consolida*, croît dans les guérets. Elle a moins d'éclat que la précédente ; mais comme elle est grande et rameuse, et que la culture la rend double et lui donne toutes les nuances, le jaune excepté, on l'élève dans les jardins. Elle doit son nom de *Consolida* ou de *Consoude* à ses propriétés vulnéraires et astringentes.

La D. INTERMÉDIAIRE et ÉLEVÉE, D. *intermedium* et D. *elatum*, sont originaires, l'une des Alpes et l'autre de Sibérie : leur tige de 1 ou 2 mètres se termine en longues fusées bleues, ayant beaucoup de rapport avec l'Aconit-napel ; leurs larges feuilles, à 5 ou 7 lobes aigus, sont d'un vert noir. Elles veulent une terre légère et une exposition chaude.

La D. STAPHISAIGRE, D. *staphisagria* (Mort-aux-poux, Herbe-à-la-pituite), joint à une grande beauté les propriétés qu'indique son nom. Elle croît dans les lieux ombragés de la France méridionale, d'où sa graine nous est apportée sous le nom de *graine de capucin*; elle est anguleuse, rude et noirâtre, d'un goût brûlant, amer et désagréable. On ne l'emploie qu'à l'extérieur; mais, prise à petite dose, on s'en sert pour les animaux. Elle fait saliver extrêmement et brûle l'estomac; on ne l'emploie guère qu'en poudre qu'on mêle aux cheveux pour en détruire les insectes.

DICLYTRA. Ce beau genre de Fumariacées, fondé en 1812

par Borkhausen, avait été nommé par lui *Dicentra*, des deux centres d'organisation sur lesquels repose le plan de la fleur. En 1821, de Candolle, dans son *Systema naturale*, adopta ce genre; mais, nous ne savons pourquoi, il écrivit *Diclytra* au lieu de *Dicentra*. Les auteurs qui vinrent après lui s'imaginèrent qu'il avait voulu écrire *Dielytra* (du grec *dis*, deux, et *elutron*, étui), à cause des deux enveloppes éperonnées qui sont si visibles dans ses fleurs. Ces circonstances expliquent les trois noms de *Dicentra*, *Diclytra* et *Dielytra* que portent ces végétaux. Historiquement, le premier seul devrait être adopté; si nous avons choisi le second, c'est qu'il est seul employé par tous nos jardiniers.

Ce genre est très-nombreux en espèces; mais les deux qui sont le plus généralement cultivées sont le D. *formosa* et le D. *spectabilis*. Le premier est très-propre à orner l'intérieur des massifs des jardins paysagers; il n'exige presque aucun soin. Le second est une des plus belles plantes vivaces dont un parterre puisse s'embellir. Originaire de la Chine septentrionale, il n'a été apporté dans nos contrées qu'en 1845. Ses belles fleurs roses et blanches, semblables à des cœurs ou à des lyres, se déroulant en longues grappes arquées et pendantes au milieu d'un feuillage élégamment découpé, ravissent l'admiration et arrêtent malgré eux ceux dont elles attirent les regards. Cette espèce supporte très-bien nos hivers; tout sol lui est bon, mais elle se plaît davantage dans les endroits abrités du vent. Mise en vase, elle est très-propre à orner les serres et les appartements, où elle se conserve en fleurs pendant plus de trois semaines. On la multiplie aisément, soit en bouturant de jeunes rameaux pendant l'été, soit en divisant ses racines au premier printemps, avant que les bourgeons ne commencent à monter.

DICTAME. V. FRAXINELLE.
— DE CRÈTE. V. ORIGAN.

DIGITAIRE SANGUINE. (Pain sanguin.) Petite Graminée des lieux cultivés, assez jolie par sa panicule formée par de petits doigts rouges, disposés en verticilles sur deux ou trois rangs. Elle est bonne pour les troupeaux; en Pologne, on emploie ses semences comme alimentaires.

DIGITALE POURPRÉE. Cette plante, ornement des montagnes granitiques et schisteuses, y étale une beauté dont nos jardins se sont embellis. Du milieu de ses feuilles blanchâtres s'élance une tige de 1 à 2 mètres, terminée par une longue fusée de fleurs en grelots rouges, roses et tigrés, penchés d'un seul côté. Leur ressemblance à des doigts de gant a fait

nommer cette belle plante *Gant-de-Notre-Dame*; on l'appelle encore *Péterelle*, parce que les enfants en font des pétards.

Ses propriétés énergiques méritent d'être consignées; il est important de les connaître, car leur abus peut être du plus grand danger. Il réside dans ses feuilles fraîches ou sèches un principe très-actif et même vénéneux. Aussi la Digitale, prise à haute dose, provoque-t-elle des vomissements, vertiges, délires, convulsions, la prostration des forces, et enfin la mort. Son effet le plus marqué se manifeste sur la circulation du sang, auquel elle donne d'abord de l'activité, mais ensuite un ralentissement progressif très-sensible; il réduit en très-peu de temps le nombre des pulsations de moitié. On attribue encore à l'extrait de Digitale le pouvoir de diminuer les sécrétions morbides et de hâter l'absorption. Toutes ces propriétés la rendent très-importante en médecine humaine et vétérinaire; on l'emploie avec succès dans les palpitations, l'hémoptysie, l'asthme, les toux nerveuses, à la fin des catarrhes pulmonaires, dans l'anasarque et l'hydropisie; on l'a aussi conseillée dans les maladies scrofuleuses. Les médecins italiens la donnent à haute dose dans les affections inflammatoires, et surtout la péripneumonie aiguë.

Les feuilles de toutes les Digitales participent aux mêmes propriétés; mais la Digitale pourprée est la plus énergique, et ses fleurs sont plus belles. La D. A GRANDES FLEURS cependant est magnifique et beaucoup plus rare; ses grelots sont grands, jaunes, unilatéraux, et ses feuilles d'un beau vert. La D. A PETITES FLEURS croît abondamment dans les bois calcaires.

DIOIQUE. On donne ce nom aux plantes de même organisation qui ne diffèrent seulement que par le mode d'habitation des organes conservateurs de l'espèce, placés sur deux pieds séparés, dont l'un porte seulement les étamines et l'autre les carpelles. Les plantes dioïques doivent nécessairement vivre en société pour se propager et donner des graines qui aient une faculté germinative; les rapports peuvent s'établir malgré les plus grandes distances par le secours des vents et même des insectes qui, en voltigeant de fleur en fleur, transportent la poussière du pollen prise dans l'une pour la secouer sur les ovules de l'autre. Bernard de Jussieu, dans ses savantes découvertes, raconte sa surprise d'avoir vu deux Pistachiers à carpelles se couvrir longtemps de fleurs sans jamais donner de fruits, quand tout à coup il les vit une année en porter abondamment; il conjecture, il s'informe, fait des recherches, et trouve que cette même année avait fleuri pour la première fois, dans une pépinière de la capitale, un Pistachier à étamines. Une foule de faits semblables, venus à

l'appui de cette observation, prouvent que les vents sont les principaux véhicules de la fécondité des plantes dioïques. (V. Dattier.)

Elles sont assez nombreuses. Le Chanvre est le meilleur exemple que l'on en puisse citer. Tout le monde connaît ce travail des champs qui consiste à arracher en automne ses tiges plus hautes et plus menues, qui, couvertes de poussière pendant l'été, peuvent nuire ensuite au développement des brins à graines; ces brins, beaucoup plus forts, sont improprement nommés *Chanvre mâle.* L'Ortie et le Houblon, appartenant à la même famille, la Mercuriale, le Buis, les Peupliers, les Saules, etc., de la famille des Euphorbiacées et de celle des Amentacées, sont aussi des plantes dioïques.

DIONÉE attrape-mouches. *Dionea muscipula.* Cette plante, presque aussi intéressante que la Sensitive par son irritabilité, a les plus grands rapports avec nos Rossolis (*Drosera*), à la famille desquels elle appartient, mais elle ne convient qu'aux marais de l'Amérique septentrionale. Ses feuilles, disposées en rosettes sur le sol, sont bordées de longs cils et parfaitement lisses à leur page supérieure; mais cette surface est tellement délicate, que le moindre contact, le seul passage d'un insecte, y produit une commotion; elle se crispe, les deux lamelles se replient sur elles-mêmes, et les fines épines dont elles sont bordées saisissent comme dans un piége la mouche imprudente qui s'y est engagée; plus elle se débat, plus la feuille se resserre. Quand elle est sans mouvement, la feuille revient petit à petit à sa première position.

DIPLOTAXE à feuilles menues. *Diplotaxis tenuifolia.* (Roquette sauvage.) Cette Crucifère, longtemps confondue avec les Sisymbres, en a été séparée avec raison à cause de ses graines disposées sur deux rangs dans les siliques. Il est à Lyon peu de plantes aussi communes. Elle forme sur tous les murs un peu humides, les forts, les remparts, un ornement aussi gracieux par ses feuilles d'un beau vert que par ses fleurs en petit corymbe jaune. On indique le suc des feuilles et des fleurs comme astringent et anti-scorbutique. On dit aussi que ses semences, mêlées à la poudre, en augmentent l'explosion.

DIPSACUS. V. Cardère.

DISSÉMINATION. Les soins que la nature prend de la graine dans son berceau, son attention à concentrer sur elle la poussière des étamines, la chaleur du soleil et les sucs nutritifs que pompent les racines, deviendraient inutiles sans les ressources fécondes qu'elle sait employer pour leur dissémination. Elles sont indiquées dans notre premier volume:

mais voyons ces miracles d'une Providence toujours attentive, décrits par le Virgile français :

Des arbres et des fleurs les graines vagabondes,
Ou tombent sur la terre, ou glissent sur les ondes,
Et, pour renaître un jour dans des climats nouveaux,
L'espoir des bois futurs voyage sur les eaux.
Plusieurs furent taillés en nacelle, en gondole ;
Sur les champs de Thétis les caprices d'Eole
Promènent à leur gré ces fruits navigateurs,
Ou la fourmi les roule, ou les oiseaux planteurs
S'en vont les dispersant sur des plages nouvelles,
Ou le ciel pour voler leur a donné des ailes ;
Ou, de leur sein fécond détendant les ressorts,
La nature loin d'eux projette leurs trésors.
Ainsi, l'art, la nature, et le zéphyre et l'onde,
Et l'insecte et l'oiseau fertilisent le monde ;
Et Dieu, conservateur de ses propres bienfaits,
Eternise par eux les dons qu'il nous a faits. (DELILLE.)

DISCIPLINE-DE-RELIGIEUSE. V. AMARANTE DES JARDINS.

DISETTE. V. BETTERAVE.

DOIGTS-DE-MORT. V. SALSIFIS, SCORZONÈRE.

DOMPTE-VENIN OFFICINAL. *Vincetoxicum officinale.* (Asclépiade blanche, Ipécacuanha des Allemands.) Cette plante, à tige dure et à petits bouquets de fleurs blanchâtres, est très-commune dans les bois calcaires. Sa racine, vénéneuse comme celle de tous les Apocyns, irrite l'estomac et produit des évacuations alvines qui l'ont fait conseiller comme antidote des poisons ; on peut aussi l'employer en décoction faible comme sudorifique. Toute la plante est peu usitée maintenant. Elle peut teindre la laine en olive pâle et la soie en jaune faible.

DORADILLE. *Asplenium* (du grec *asplené*, chassant le râle). Les propriétés apéritives et béchiques des plantes de ce genre les ont fait indiquer comme succédanées du Capillaire. Elles croissent sur les troncs moussus, les rochers et les vieux murs ; on peut les étudier même en hiver et les cueillir en tout temps. On les emploie contre la toux, l'asthme, l'enrouement et les extinctions de voix. Toutes les Doradilles sont charmantes par leur forme gracieuse et leurs feuilles finement découpées et toujours vertes. La plus grande est l'A. *adianthum nigrum*, ainsi nommée de la base noirâtre de ses pétioles et de ses propriétés analogues à celles du Capillaire. La D. POLYTRIC, A. *trichomanes* (Capillaire noir, faux Capillaire), tire ses noms grec et latin des côtes de ses feuilles minces comme des cheveux, roulées en boucles à leur naissance, et de leur beau noir. La D. RUE DES MURS (Capillaire blanc, Doradille des murailles) a la feuille découpée de la Rue, mais d'un bien plus beau vert. La D. D'ALLE-

MAGNE est plus rare et lui ressemble beaucoup. La D. SEPTENTRIONALE, toujours tournée vers le nord, ne se plaît que sur les rochers des montagnes.

DORINE. *Chrysosplenium alternifolium* et *oppositifolium*. (Cresson, Hépatique ou Saxifrage dorée.) Les noms botanique et vulgaire de la Dorine sont justifiés par la couleur dorée de ses calices et de leurs bractées. Le C. *alternifolium*, plus rare chez nous que l'*oppositifolium*, est plus grand dans toutes ses parties. Tous deux fleurissent au commencement du printemps, et forment, tout près des chutes d'eau, dans les ruisseaux des montagnes, de larges touffes, assez analogues par leur beau vert à l'Hépatique des fontaines. On peut les manger en salade comme le Cresson ou la petite Montie, avec laquelle elles ont assez de rapports. Les Dorines sont apéritives et diurétiques, mais peu usitées.

DOUBLES ou PLEINES (FLEURS). La nature, dit M. de Candolle, même dans ses écarts, tend toujours à l'accroissement, à la richesse et à la beauté. Les fleurs doubles ou pleines en sont la preuve. Il arrive souvent que les soins d'une culture attentive, l'abondance des engrais ou la richesse du sol font affluer sur les étamines et les carpelles une si grande quantité de suc, que tous ces organes, ou seulement une partie d'entre eux, se convertissent en pétales. Cette transformation, qui ne se fait qu'aux dépens de la fructification, est le but des soins du fleuriste, qui trouve la fleur d'autant plus belle qu'elle est plus riche en pétales, plus double ou plus pleine; tandis que le botaniste, amant de la simple nature, n'aperçoit plus en elle qu'un beau monstre et une brillante anomalie.

Quelquefois la transformation n'est que partielle, et il reste à la plante assez d'étamines et de carpelles pour avoir quelque espoir de postérité. La fleur n'est alors que semi-double; c'est elle qui donne les meilleures graines à récolter. Plus communément la fleur est pleine et atteint ainsi sa plus grande beauté, disons aussi sa plus grande durée, parce que dans toutes les plantes la persistance des pétales étant calculée sur le temps nécessaire à la dissémination du pollen de toutes les étamines, il arrive que les fleurs pleines n'en ayant pas doivent avoir une durée beaucoup plus longue. Elle sert à consoler de leur perte si elles sont annuelles, car, n'ayant point de graines, il est impossible de les reproduire dans le même état; mais si elles sont vivaces ou ligneuses, la bouture, la greffe, la marcotte et l'éclat des tiges sont des moyens faciles de conserver et de propager leur stérile beauté.

DOUCE-AMÈRE. V. Morelle.

DOUCETTE. V. Valérianelle.

DOUVE. V. Renoncule.

DRACOCÉPHALE. *Dracocephalum.* Les Dracocéphales sont de très-belles Labiées à gueule ouverte et à fleurs en épis terminaux. Une seule espèce est annuelle : c'est la Moldavie ou Mélisse de Constantinople, encore plus cultivée comme plante annuelle que comme fleur d'agrément ; son parfum, assez voisin de celui de la Mélisse, la fait employer comme céphalique, cordiale et vulnéraire. On en prépare une bonne liqueur de ménage en faisant seulement infuser ses fleurs dans de l'eau-de-vie qu'on édulcore ensuite par un sirop. La Moldavie se sème sur place, au printemps, en terre légère et substantielle en bonne exposition.

Parmi les espèces vivaces, on peut citer avec intérêt le D. d'Autriche, D. *Austriacum,* qui, ne s'élevant qu'à 2 ou 3 décimètres, forme de larges touffes à jolies fleurs bleues-violâtres ; le D. à grandes fleurs, originaire de Sibérie qui s'élève également peu, et dont les longues corolles bleues tachées de brun et entremêlées de bractées rouges font beaucoup d'effet ; mais surtout le D. de Virginie ou cataleptique, ainsi nommé pour la particularité remarquable qu'ont ses fleurs de rester dans la position où on les met quand on les fait tourner horizontalement sur elles-mêmes ; elles la doivent à une petite bractée qui soutient leur calice. Sa tige, de 6 à 12 décimètres, porte de longs grelots roses, assez semblables à ceux du Gant-de-Notre-Dame ; on la nomme pour cela *Fausse Digitale.*

Ces trois espèces de Dracocéphales sont rustiques. Même terrain que la Moldavie ; relever et changer de place tous les trois ans.

DRAGONNE. V. Armoise, Estragon.

DRAINAGE. Le drainage est une opération par laquelle on procure aux pluies et aux sources un écoulement facile à travers le sol, jusqu'à une profondeur et une distance où elles cessent d'être nuisibles. Autrefois on se servait, pour obtenir ce résultat, de pierrées et de fascines ; ces moyens ayant été reconnus insuffisants, on leur a substitué des rigoles et des canaux nommés *drains.*

L'utilité du drainage dans les terres et dans les contrées marécageuses ne saurait être contestée. En *égouttant* les eaux, il élève la température du sol, empêche les stagnations et les fermentations putrides, causes d'émanations insalubres, augmente en même temps et par cela même la quantité. l

qualité et la valeur des produits du sol. Les résultats économiques du drainage sont considérables. Les récoltes sont parfois doublées, et, dans les années de cherté, le coût du drainage est plus que compensé par le prix d'une seule récolte. Déjà ces résultats ont été constatés dans un grand nombre de départements. C'est donc avec raison que le gouvernement s'occupe avec une active sollicitude de faire passer cette opération dans la pratique agricole sur tous les points de la France où elle est nécessaire.

DRAVE (PETITE) OU DU PRINTEMPS. V. EROPHILE.

DROUILLER. V. AUBÉPINE ALISIER.

DURÉE. Dans tous les êtres organiques, les plantes comme les animaux, la mort est une conséquence de la vie, parce que les organes, dont le jeu l'entretient, ne peuvent fonctionner sans finir par s'user. On donne le nom de *durée* au laps de temps qui sépare le moment de leur naissance de celui de leur mort. Il est aisé de comprendre quelle diversité de durée les plantes doivent offrir, puisqu'elles en offrent tant dans leur organisation. On peut cependant établir en règle générale qu'elle est en raison directe du temps qu'elles mettent à acquérir leur parfait développement. Il est des Champignons qui atteignent en quelques heures l'apogée de leur croissance, et que le soir du même jour voit se pencher flétris sur leur tige éphémère. Au contraire, il est des arbres qui, comme l'If, ne croissent en épaisseur que d'une ligne chaque année, mais aussi leur durée nous étonne, et nous nous inclinons devant ces antiques enfants de la terre.

En comptant les couches concentriques de l'étui ligneux, ou en mesurant exactement l'épaisseur qu'offrent ces couches dans les arbres de même espèce, on a calculé d'une manière assez juste et assez précise la longévité de quelques arbres plus célèbres que les autres par leur grosseur. L'Olivier vit aisément 300 ans, le Chêne 600. Le Noyer de Saint-Nicolas, en Lorraine, avait dû en vivre 900 quand on en fit une large table d'une seule pièce. Le Tilleul de Chailly (département des Deux-Sèvres) en compterait maintenant 1,100, l'If de Forkeingall (Ecosse) 2,600, celui de Braburn, au comté de Kent, en Angleterre, 2,900, et les Baobabs (*Adansonia*) des îles du Cap-Vert près de 6,000.

E

EAU. La combinaison d'une partie d'oxygène sur deux d'hydrogène forme cet important liquide, aussi nécessaire à la nour-

riture des plantes qu'à l'entretien de l'homme et des animaux. C'est par l'extrémité des racines et la multitude de pores ou stomates dont les feuilles, les rameaux et les tiges sont garnis, que les plantes pompent l'humidité dont la terre et l'air sont plus ou moins remplis; ainsi absorbée, l'eau porte dans toutes les parties de la plante les principes nutritifs qu'elle tient en dissolution. Elle est le plus puissant agent de la germination, du développement et de la croissance, et, en formant la sève, elle est à la plante ce que le sang est à l'animal.

Si le désert est sans fleurs ni verdure, c'est parce qu'il est sans eau. La plante qu'a desséchée la chaleur, la fleur qu'a flétrie un soleil brûlant, se ranime à l'humidité de la nuit et relève sa tête abattue aussitôt qu'elle a bu la rosée. Ne sait-on pas qu'en Angleterre, comme le dit si bien le chantre des jardins,

> Par un soleil plus doux les plantes protégées
> D'une pluie insensible en tout temps sont baignées ;
> Sa secrète influence y nourrit la fraîcheur,
> L'herbe tendre y renaît sous la main du faucheur,
> Et l'Anglais sérieux à son ciel chargé d'ombres
> Doit des gazons plus frais et des pensers plus sombres.
>
> (Delille.)

EAU-DE-VIE. V. Vigne.

ÉBÉNIER. V. Plaqueminier.

— (faux). V. Cytise aubour.

ECBALLION élastique. *Ecballion elaterium.* (Momordique-à-ressort, Giclet, Giolet, Concombre-aux-ânes ou sauvage.) Aucune plante n'est plus intéressante que celle-ci par la manière dont se disséminent ses graines. La capsule, ou plutôt la *péponide* qui les contient, ressemble assez bien à la cartouche d'une fusée. Elle est obliquement penchée sur son pédoncule, qui s'élève verticalement; quand elle est mûre, sitôt qu'elle s'en détache pour tomber, le trou que la rupture forme à sa base donne passage à un jet aqueux, qui porte avec lui jusqu'à 4 ou 5 mètres une multitude de petites graines qui nageaient dans la pulpe du fruit. En la détachant à point nommé, on s'amuse quelquefois à diriger cette fusée liquide sur ceux que l'on veut attraper. Cependant la plaisanterie n'est pas tout à fait innocente, car l'injection de cette eau corrosive fait cuire les yeux quand elle les atteint ; au reste, l'eau fraîche suffit pour les guérir.

C'est avec cette pulpe des fruits que l'on prépare l'*elaterium*, l'un des plus violents purgatifs drastiques. Il est dangereux quand on l'administre inconsidérément, et, donné même à faible dose, il provoque toujours d'abondantes éva-

cuations. On s'en sert peu en France. On cultive l'Echallion dans quelques jardins; il y croît aisément, se ressème de lui-même, et demande le même terrain, mais beaucoup moins de soins que les autres Cucurbitacées.

ÉCHALOTTE. V. AIL.

ÉCHELLE-DE-JACOB. V. POLÉMOINE.

ÉCLAIRE (GRANDE). V. CHÉLIDOINE.

— (PETITE), ÉCLAIRETTE. V. FICAIRE.

ÉCORCE-DES-JÉSUITES. V. QUINQUINA.

— NOIRE. V. SCORZONÈRE.

ÉCOUBETTE. V. CHICORÉE SAUVAGE.

ÉCUELLE. V. UMBILICUS.

ÉCUELLE-D'EAU. V. HYDROCOTYLE.

ÉGLANTIER. V. ROSE CANINE.

ÉGOPODE PODAGRAIRE (du grec *aigos podès*, pied de chèvre, pour la forme de ses feuilles). (Pied-de-chèvre, fausse Angélique, petite Angélique sauvage.) La Podagraire ou Herbe-aux-goutteux a été qualifiée de ce nom pour la propriété qu'on a attribuée, sans beaucoup de fondement, à ses feuilles et à sa racine de guérir la goutte; elle est maintenant sans aucun usage, excepté en Suède, où l'on mêle ses feuilles aux plantes potagères pour les aromatiser. Son large et vert feuillage en fait une des jolies Ombellifères de nos champs. Elle infeste souvent les jardins, où il est assez difficile de la détruire. Les insectes recherchent beaucoup ses fleurs.

ÉLASTICITÉ. Propriété de quelques organes de se rouler subitement sur eux-mêmes, de se fermer ou de s'entr'ouvrir brusquement et comme par ressort. Cette élasticité se remarque particulièrement dans les valves de certaines capsules, celles des Cardamines, des Balsamines, des Géraniums, des Momordiques, dans les feuilles de la Dyonée attrape-mouches, dans les réceptacles et les aigrettes de quelques Composées, etc.

ÉLECTRICITÉ. Fluide impondérable tout entier du domaine de la physique, mais dont on a reconnu l'action stimulante sur les plantes par le développement rapide qu'il leur donne. Dans les temps d'orage, où l'air est chargé d'électricité, les plantes poussent presque à vue d'œil; on pourrait mesurer jour par jour les progrès de leur croissance. On a vu un cep de vigne, sous l'influence de tonnerres redoublés, pousser des jets de plusieurs centimètres de longueur dans l'espace de quinze à vingt heures.

EMBRYON, GERME OU PLANTULE. C'est la plante en miniature encore renfermée dans la graine. Elle est l'objet intéressant du plus admirable et du plus ingénieux appareil. Promis par le bouton, protégé par le calice, réchauffé et embelli par la corolle, fécondé par l'étamine, logé dans l'intérieur du fruit, défendu par le teste, nourri par le périsperme et les cotylédons, l'embryon, précieux espoir de la postérité, est le centre véritable où tous les soins de la nature viennent aboutir.

Dans son extrême petitesse, il a déjà toutes les parties constitutives de la plante. Essentiellement d'abord une *radicule;* c'est elle qui la première absorbera les aliments étrangers et donnera passage à la sève. Essentiellement aussi, dans les plantes vasculaires, un ou plusieurs *cotylédons;* pleins d'une fécule sucrée à la germination, ils allaitent d'abord la plantule, et se convertissent ensuite en feuilles séminales pour élaborer la sève que pompe la radicule. Souvent encore une mince *tigelle,* qui se dressera dans un sens opposé à celui de la racine, et formera peut-être un tronc colossal. Ces trois parties, essentielles à l'embryon, apparaissent toujours bien distinctes quelque temps après la germination.

Puisque les parties les plus importantes de la plante se retrouvent ainsi renfermées dans un seul organe, on ne sera point étonné qu'il ait fixé l'attention des botanistes et qu'ils en aient tiré des caractères distinctifs. On a donc signalé dans l'embryon : 1° s'il était accompagné ou non de *périsperme,* substance alimentaire destinée à suppléer aux cotylédons; 2° si sa position était centrale, latérale ou périphérique par rapport au périsperme; 3° quelle était sa forme, droite, courbée ou spiralée; 4° le nombre de ses cotylédons, uniques, géminés ou multiples; 5° leur nature, charnue ou mince, étiolée ou foliacée; 6° la direction de la radicule, regardant le *hile* ou la partie de la graine qui lui est opposée; 7° la forme de sa pointe, conique, épaisse ou arrondie; 8° enfin, sa liberté parfaite, ou son engagement dans une espèce de fourreau nommé *coleorrhize,* caractère assez remarquable, tout à fait en rapport avec les grandes divisions établies d'après le nombre des cotylédons.

ÉMANATION. V. ODEUR.

ÉMÉRUS. V. CORONILLE.

EMPOIS. V. FROMENT, ORGE.

ENCENS. Gomme-résine, connue depuis la plus haute antiquité, et choisie par tous les peuples comme le plus noble tribut que le règne végétal puisse offrir à la Divinité. Les Églises latine et grecque l'emploient dans les cérémonies du

culte comme une touchante image de la prière qui doit monter au ciel avec sa vapeur embaumée, ou comme l'emblème des vertus de ceux qui habitent ou visitent les temples.

Deux espèces d'encens ont cours dans le commerce ; la plus précieuse, la plus pure et la plus anciennement connue est l'OLIBAN ou ENCENS D'AFRIQUE. C'est le *Libanos* et le *Thus* de Théophraste, de Pline et des naturalistes anciens. On sait positivement qu'il nous vient des plus chaudes contrées de l'Afrique orientale, mais on ignore encore à quel arbre il appartient. Linné l'indique comme une sécrétion de deux espèces de Genévriers, les *Juniperum thurifera* et *Lycia,* qui se retrouvent en Barbarie et jusqu'en Espagne. Un voyageur en Afrique l'attribue à une espèce de Figuier ; mais son odeur et ses propriétés étant à peu près les mêmes que celles de la seconde espèce d'encens, on peut raisonnablement penser qu'il appartient à la même famille et peut-être au même arbre. Celui-ci est le *Boswelia serrata,* bel arbre du Bengale, rangé dans la famille des Térébinthacées ; sa racine est connue dans le commerce sous le nom d'*encens des Indes ;* elle est moins pure, moins transparente et d'une teinte beaucoup plus sombre que l'encens d'Afrique.

La médecine ancienne faisait usage de l'encens ; il entre encore aujourd'hui dans une foule de produits pharmaceutiques, mais ce n'est bien qu'à l'état de vapeur qu'il convient de l'employer. De toutes celles dont on peut faire usage, c'est la plus balsamique, la plus pénétrante, celle qui convient le mieux au parenchyme pulmonaire, dans le cas d'asthme humide et de spasmes atoniques. C'est aussi un des remèdes céphaliques les plus prononcés, l'un des plus propres à stimuler les facultés intellectuelles ; mais il y aurait du danger à respirer beaucoup de cette vapeur dans un lieu peu aéré. On l'a préconisé contre les rhumatismes. Les larmes ou grains d'encens sont un remède populaire contre les maux de dents ; les anciens en faisaient un grand usage dans l'embaumement des corps.

ENCRE BLEUE. V. AIRELLE, CAMPANULE, CENTAURÉE BLUET, GUIMAUVE ALCÉE, IRIS.
— DE CHINE. V. ABRICOTIER, CHÊNE-LIÉGE, AGARIC.
— JAUNE. V. POPULAGE.
— NOIRE. V. CHÊNE A LA GALLE, ACTÉE, PRUNIER ÉPINEUX, NOYER, TANNIN.
— ROUGE. V. PHYTOLACCA, GRENADIER, CAMPÊCHE.
— SYMPATHIQUE. V. AIL OIGNON, FIGUIER.
— VERTE. V. CAFÉ, ANÉMONE PULSATILLE.

ENGRAIN. V. FROMENT.

ÉPEAUTRE. V. ORGE.

ÉPERVIÈRE. *Hieracium* (du grec *hierax*, épervier). Plus de 100 espèces appartiennent à ce genre de Composées, l'un des plus difficiles. Elles se ressemblent toutes par la couleur jaune de leurs fleurs, qui verdissent souvent dans les herbiers ; le plus grand nombre ne vient que sur les hautes montagnes.

Parmi celles qu'on rencontre communément, il faut signaler :

1° L'E. DES MURS (Herbe-aux-poumons, Pulmonaire des Français). Les propriétés vulnéraires et adoucissantes de ses feuilles la font rechercher des gens de la campagne, qui attachent de grandes vertus aux taches rouge-brun dont elles sont parsemées.

2° L'E. PILOSELLE. Elle est plus petite, n'a qu'une hampe uniflore et croît sur le bord des chemins. Ses feuilles, glauques en dessus et cotonneuses en dessous, lui ont valu le nom d'*Oreille-de-rat*. Elles sont indiquées comme astringentes, vulnéraires et apéritives. Leur propriété astringente les a fait employer avec succès dans les dyssenteries qui précèdent ordinairement les attaques de choléra. On les fait bouillir dans de l'eau qu'on prend en infusion seule ou coupée avec moitié de lait. La racine, que les botanistes mâchent pour se désaltérer, produit une espèce de kermès (V. KERMÈS), nommé *coque de Pologne*, propre à la teinture.

3° L'E. DU NORD, H. *boreale*, et l'E. EN OMBELLE. Ces deux espèces, très-répandues dans les bois, y fleurissent plus tard. La première est apéritive et vulnéraire, la seconde teint en jaune et en orange avec l'alun.

4° L'E. ORANGÉE, H. *aurantiacum*. C'est la plus belle de toutes par ses grandes fleurs jaune-capucine. Elle est cultivée dans les jardins, où elle dure de juin en septembre, et demande une terre légère et substantielle. Il la faut arroser en été et la couvrir l'hiver ; elle est vivace et se multiplie de graines et de rejetons.

ÉPHÉMÈRES (FLEURS) (du grec *ep-hemeros*, pour un jour). Ce mot, pris dans sa plus stricte expression, ne convient qu'aux fleurs dont toute la durée n'est que d'un jour ou d'une nuit ; les Cistes, les Hélianthèmes, les Lins sont des éphémères diurnes, et l'on peut citer comme éphémères nocturnes les Belles-de-nuit, certains Cactus, un Ciste, etc. Leurs pétales sont si fugaces, que souvent ils n'attendent pas même le milieu d'un jour pour tomber ou se flétrir ; mais les fleurs qui se succèdent chaque jour dédommagent de cette courte durée. Cette même qualification peut aussi s'appliquer.

dans une signification plus étendue, aux plantes dont la vie est très-courte, comme certains Champignons, l'Erophile, l'Holostée en ombelle, etc.

ÉPHÉMÈRE DE VIRGINIE. *Tradescantia Virginica.* (Ephémérine). Cette charmante fleur d'un jour, cultivée dans la plupart des jardins, mérite son nom par la courte durée de ses 3 pétales violets, bleus, blancs, roses ou lilas, dont 6 anthères dorées à filaments velus relèvent l'éclat. Les fleurs en fausse ombelle se succèdent une partie de l'été.

Cette fleur, au premier aspect, paraît offrir un véritable calice; mais on reconnaît aisément que la plante appartient à la grande classe des Monocotylédones, aux trois divisions de ce même calice, à ses feuilles engaînantes et à nervures parallèles.

L'Ephémérine vient bien partout, mais encore mieux en terre légère. Elle forme de grosses touffes que l'on partage aisément avant ou après la floraison. On l'emploie dans la Jamaïque contre la morsure des araignées venimeuses.

ÉPIAIRE (du grec *epi*, pour la disposition de ses fleurs). *Stachys.* Parmi les espèces assez nombreuses de ce genre de Labiées, on doit citer :

1° L'E. DES MARAIS, S. *palustris* (Ortie rouge, Pècher). Regardée longtemps comme un puissant fébrifuge, elle n'est plus estimée que pour ses pousses souterraines blanches, nombreuses, grosses comme un petit doigt, que l'on peut manger comme les Asperges, quoique un peu fades, et pour les tubercules de ses racines, qui contiennent une fécule nourrissante dont on fait du pain dans le Nord en temps de disette et dont on retire de l'amidon. Les cochons se montrent très-avides de ses tiges et de ses racines; mais c'est une plante envahissante et de médiocre qualité.

2° L'E DES BOIS, S. *sylvatica* (Panacée des labours, Ortie morte des bois). Elle mérite surtout le nom d'*Ortie puante* qu'on lui donne communément pour son odeur fétide. Elle est indiquée comme excitante, tonique et diurétique. L'écorce des tiges peut, dit-on, se préparer et se filer comme le Chanvre. Cette belle Epiaire se reconnaît aisément, dans nos haies et dans nos bois, à ses corolles rouges de sang, tachetées de points blancs.

3° L'E. DE GERMANIE OU EPI FLEURI. S. *Germanica.* Il est peu de plantes dont les feuilles offrent un duvet plus moelleux et plus satiné. Elle est citée comme excitante et sudorifique, mais on en fait peu usage. L'E. LAINEUSE, S. *lanata*, qu'on cultive quelquefois dans les jardins, touffe beaucoup

plus et offre des feuilles encore plus soyeuses et plus joliment argentées. Cette Epiaire, très-rustique, se multiplie aisément par éclats.

ÉPI-DE-LAIT, ÉPI-DE-LA-VIERGE. V. ORNITHOGALE.

ÉPICÉA. V. SAPIN.

ÉPILOBE (à cause des lobes du calice et de la corolle placés sur le fruit). Ce caractère est très-remarquable dans les Epilobes, où l'on serait tenté de prendre la longue capsule pour le pédoncule de la fleur. Plus de 30 espèces, toutes à pétales roses ou rouges, composent ce beau genre de la famille des Onagrariées. On cultive dans les jardins l'E. EN ÉPI (Laurier-saint-Antoine, Osier fleuri, Nériette antonine). Ses hautes tiges élancées se terminent en long épi formé de grandes fleurs purpurines qui se succèdent de juillet en septembre. On le trouve dons les bois des pays de montagnes. Ses racines, qui tracent beaucoup, le multiplient abondamment. Elles se mangent dans le Nord, ainsi que les drageons et la moelle des tiges. Les feuilles sont regardées comme vulnéraires et détersives.

L'E. A FEUILLES DE ROMARIN, plus petit, mais presque aussi beau, fait, dans le Midi, l'ornement des torrents desséchés. L'E. HÉRISSÉ et celui DES MARAIS mériteraient, comme lui, une place dans les jardins humides pour le vif éclat de leur large corolle purpurine.

ÉPINARD. *Spinacia* (du latin *spina*, pour ses fruits cornus et épineux dans une des variétés). (Epinoche.) Depuis deux siècles, l'Epinard, dû à l'Amérique septentrionale, est cultivé en Europe. C'est une plante potagère dont tout le monde connaît l'emploi; elle est saine, rafraîchissante et laxative. La médecine emploie ses feuilles, comme celles de la Mauve et de la Laitue, en lotions rafraîchissantes. Elles teignent la laine préparée par le nitrate de bismuth en jaune-citron verdâtre brillant et solide. Quand elles sont sèches, on en obtient, avec l'alcool, une teinture verte qui sert à colorer les liqueurs de table.

On cultive deux variétés d'Epinards : l'E. COMMUN OU ANGLAIS, à graines épineuses, S. *spinosa*, et l'E. ROND, S. *inermis* (Epinard hollandais, gros Epinard), à graines lisses. La première, moins précoce, résiste mieux au froid : cependant la seconde est préférée, surtout la variété de Flandre, à larges feuilles, très-productive.

Comme les Epinards montent promptement à graines, on les sème tous les mois, de mars en octobre, en rayons espacés de 1 décimètre, dans une terre légère et humide. Dans les

grandes chaleurs, on choisit les carrés ombragés pour jouir plus longtemps. On cueille l'Epinard feuille à feuille plutôt que de couper toute la plante à rase terre. La meilleure graine est celle d'automne; on doit arracher les tiges à étamines aussitôt après la floraison.

ÉPINE-ARDENTE. V. AUBÉPINE PYRACANTHE.

— BLANCHE. V. CHARDON-MARIE.

— D'ESPAGNE. V. NÉFLIER.

— FLEURIE. V. AUBÉPINE.

— VINETTE. V. VINETTIER.

ÉPIPACTE. *Epipactis* (du grec *épipactein*, fermer avec soin). L'anthère unique de l'Epipacte, renfermée dans un petit sac membraneux, lui a peut-être valu son nom. Ces plantes se distinguent par la singularité de leurs formes ou par leur beauté. On remarque dans l'E. NID-D'OISEAU, E. *nidus-avis*, sa touffe de racines fasciculées, arrondie en dehors et unie en dedans comme un nid grossièrement construit.

L'E. A LARGES FEUILLES, E. *latifolia*, aussi connu sous le nom d'*Helléborine*, s'emploie à l'extérieur comme vulnéraire et détersif; ses fleurs nuancées forment un bel épi.

ÉPITHYME. V. CUSCUTE.

ÉPURGE. V. EUPHORBE.

ÉQUINOXIALES (FLEURS). On désigne sous ce nom les fleurs qui s'épanouissent plusieurs jours de suite à une heure déterminée du jour ou de la nuit. Les unes sont dites *équinoxiales diurnes*, comme l'Ornithogale en ombelle ou Dame-d'onze-heures; les autres *équinoxiales nocturnes*, comme le *Mesembryanthemum noctiflorum*.

ÉRABLE. *Acer* (du latin, pour la dureté et la ténacité de son bois). Ce genre important est composé d'environ 30 espèces, dont 5 ou 6 seulement sont indigènes. Quelques unes appartiennent au Levant, et le plus grand nombre à l'Amérique septentrionale; elles viendraient dans nos climats, car tout sol leur convient; les américaines cependant préfèrent un terrain humide. Tous ces grands arbres sont propres aux avenues et aux salles d'ombrage; les plus intéressants sont le SYCOMORE, le PLANE, l'E. A SUCRE et l'E. CHAMPÊTRE.

1° Le SYCOMORE, A. *pseudo-platanus* (faux Platane, Erable blanc des montagnes), était connu en Orient; on sait que Zachée monta sur un Sycomore pour voir passer Jésus-Christ. Ce bel arbre se reconnaît à ses longues grappes tardives et à ses feuilles plus fermes, divisées en 5 lobes presque entiers et profonds. Il croît naturellement dans nos montagnes, et c'est un de nos

meilleurs bois blancs. Il est employé par les menuisiers, les tourneurs, les luthiers, qui en fabriquent des bassons, violons et violoncelles. Son écorce donne une belle teinture noire avec le sulfate de fer. Sa sève, comme celle des autres Erables, renferme un principe sucré.

2° Le PLANE, A. *platanoides* (faux Sycomore), se distingue du précédent par sa taille plus petite, ses fleurs droites et précoces, et ses feuilles plus luisantes, à lobes plus dentés et à angles moins aigus; elles se couvrent, comme celles du Sycomore, d'un suc en petits grumeaux blancs et sucrés, nommé *manne d'Erable*. Les abeilles en composent leur miel.

3° L'E. A SUCRE, A. *saccharinum*, appartient à l'Amérique septentrionale; c'est de tous les Erables celui dont la sève fournit le plus de sucre. Pour l'obtenir, on fait en hiver une seule entaille au tronc, et l'on place au dessous une petite plaque de ferblanc pour recevoir l'eau qui en découle; elle est assez abondante pour donner un litre par heure, mais il faut pour cela que l'air soit sec et calme et le ciel serein; elle ne découle point par le vent ni la pluie. Au sortir de l'arbre, elle est aussi claire et limpide que l'eau la mieux filtrée. On la concentre par évaporation au moyen du feu; parvenue à la consistance de sirop, on la verse dans des moules de terre ou d'écorce de Bouleau; elle s'y refroidit et donne des pains d'un sucre roux, assez agréable. Tous nos Erables indigènes ont quelque peu des mêmes propriétés.

4° L'E. CHAMPÊTRE, A. *campestris* (Auzeraule, Bois-chaud), moins élevé que les autres, peut être cultivé en haies productives. Son écorce est fortement ridée, et les ailes de sa graine sont velues et divergentes; le vent la dissémine au loin. Son bois dur est recherché pour ses nœuds, connus sous le nom de *broussins d'Erable*. Les crayons grossiers sont couverts de ce bois.

Tous ces arbres se multiplient aisément de graines qu'on sème en automne. On en cultive des variétés à feuilles panachées.

ÉRIGERON ou VERGERETTE. Le premier nom était celui que Dioscoride donnait au Seneçon; on l'a conservé à un genre de Radiées assez voisin de lui par ses aigrettes, mais se rapprochant encore plus des Astères par son auréole qui n'est jamais jaune. Les espèces intéressantes à citer sont :

1° L'E. ACRE, fleurissant un peu tard, mais très-commun dans les fentes des rochers un peu humides. Son âcreté amère l'a fait prescrire comme excitant par quelques auteurs.

2° L'E. DU CANADA, plante annuelle, bien plus commune encore dans tous les lieux sablonneux, incultes, remués. On

croit que sa graine nous est venue avec des peaux du Canada, mais son envahissement a été aussi rapide qu'immense. Plus apparente par sa tige que par ses fleurs, elle est désignée sous le nom de *Queue-de-renard*. On peut avantageusement profiter de sa multiplication et en obtenir par incinération beaucoup de potasse.

Deux Érigerons sont cultivés dans les jardins : le *glabellum*, couvert tout l'été de fleurs violettes à disque jaune, et le *speciosum*, de même couleur, mais à tige plus haute et à grandes fleurs en corymbe de 7 centimètres de large ; tous deux sont rustiques et se multiplient comme les Astères.

ÉRIOPHORE. V. Linaigrette.

ERODIUM. V. Bec-de-grue.

ÉROPHILE vulgaire. (Mignonnette, Drave du printemps.) Quel est le botaniste qui n'ait souri à l'Erophile ? Et cependant cette petite herbe des champs mériterait peu d'être citée, malgré ses propriétés astringentes et vulnéraires, jadis employées contre le panaris, si elle n'était la première de toutes à venir saluer les beaux jours. C'est pour cela qu'on la nomme *Erophile* (amante du printemps) ; mais sa durée est aussi courte que son réveil est précoce. Toujours ouverte aux soleils de février, depuis longtemps elle a cessé de vivre quand ceux de mai ou de juin ramènent dans nos champs le Coquelicot et le Bluet.

ERS. *Ervum* (du grec *ερπω*, ramper). Les tiges faibles et décombantes des Ers, s'accrochant aux corps voisins par les vrilles de leurs feuilles à folioles étroites, les ont fait nommer ainsi. Parmi plusieurs espèces, on distingue :

1° La Lentille, E. *lens* (Arousse, grosse Lentille, Lentille blonde). Le nom de *Pelusiaca* que lui donne Virgile semble indiquer qu'elle est originaire d'Egypte. Quoi qu'il en soit, elle est depuis longtemps naturalisée en France, et était connue des anciens, témoin ce fameux plat de Lentilles qui coûta si cher à l'un des fils de Jacob. C'est un aliment farineux très-usité. La forme plate, ronde et bombée de la Lentille a fait donner son nom aux verres des instruments d'optique. On s'en sert pour mouler de petits boutons. Toute la plante verte ou sèche est un excellent fourrage.

La Lentille est cultivée en plein champ, et de préférence dans les lieux secs et sablonneux. On la sème en mars et avril ; pour que la graine se conserve mieux, on ne bat qu'au fur et à mesure. Les anciens la faisaient germer avant de la faire cuire, pour développer son principe sucré. Parmi les meilleures variétés, on distingue le Lentillon, la Lentille rouge, la Lentille à la reine.

2° L'E. ERVILIER, E. *ervilia* (Komin, Pois-pigeon, Vesce noire), est cultivé dans les pays méridionaux pour son fourrage et sa graine, quoiqu'un peu échauffante. On en donne aux chevaux pour les animer au coup de collier ; on dit la plante verte mortelle pour les cochons et la graine dangereuse comme aliment. Cette plante, qui vient dans les terrains secs et calcaires, se sème au printemps pour s'enfouir quand elle est en fleur ; c'est un excellent engrais.

3° L'E. A UNE FLEUR, E. *monanthos* de Linné, *Vicia monantha* de notre Flore (Lentille d'Auvergne), est très-répandu dans les montagnes du Lyonnais, où on le cultive sous le nom de *Jarousse* comme fourrage et engrais végétal, plus propre que la Vesce commune aux terrains schisteux et sablonneux. Ses tiges faibles et grimpantes réussissent mieux quand on mêle avec elle un peu de Seigle ou d'Avoine pour la soutenir. La Jarousse se sème en automne et se fauche ou s'enterre au printemps. Sa graine pourrait se manger comme la Lentille commune.

4° L'E. VELU, E. *hirsutum* (Gerceau, Luzette), pourrait se cultiver comme l'espèce précédente ; mais ses tiges, quoique plus hautes, sont moins rameuses. On la laisse croître sauvage dans les haies, où les moutons la mangent avec plaisir.

ÉRYTHRÉE. *Erythræa centaurium.* (Petite Centaurée, Herbe-à-la-fièvre.) On a toujours reconnu à cette plante beaucoup de vertus médicales. Toutes ses parties sont douées d'une saveur amère très-franche, et bien plus encore quand elle est sèche. On emploie surtout ses sommités fleuries comme l'un des amers indigènes les plus estimés, dans tous les cas qui demandent des toniques, mais surtout dans les fièvres intermittentes peu rebelles, comme celles du printemps. On la donne encore dans les affections goutteuses et autres maladies entretenues par l'atonie des organes. Cette plante importante, très-employée dans la médecine populaire, n'est pas rare en été sur la lisière des bois, au bord des prairies et des chemins humides.

ÉRYTHRONE DENT-DE-CHIEN. (Vioulte ou Violette.) Cette belle fleur des hautes montagnes doit le nom singulier de *Dent-de-chien* à une grosse dent qui fait saillie à la base des trois segments les plus étroits du périanthe. Sa corolle penchée, blanche en dedans et purpurine en dehors, ainsi que ses feuilles radicales marquées de taches rouges, lui ont valu le nom grec d'*Erythrone*, et l'ont fait introduire dans les jardins. Elle y veut l'ombre et la terre de bruyère ; on la multiplie par ses caïeux, qu'on relève tous les trois ans et qu'on replante de suite.

ESCAROLE. V. LAITUE.

ESPARCETTE. *Onobrychis sativa.* (Bourgogne, Sainfoin, Tête-de-coq.) Après le Trèfle et la Luzerne, l'Esparcette occupe le premier rang parmi les Légumineuses fourragères; elle est d'autant plus précieuse qu'elle convient aux terrains médiocres, calcaires surtout, qu'elle bonifie. On l'emploie en prairies artificielles et comme base des prairies permanentes, dont on évite de faire pâturer le regain pour la conserver plus longtemps; ses jolies fleurs roses font l'ornement des champs où elle croît. La variété Sainfoin chaud, Sainfoin à deux coupes, plus vigoureuse que l'Esparcette commune, est aussi plus productive. Ces plantes se sèment avec l'Avoine au printemps et quelquefois en automne. La graine se donne aux chevaux comme fortifiante.

ESPARGONE. V. ASPERGE A FEUILLES AIGUES.

ESPARGOUTE. V. SPARGOUTE.

ESPRIT-DE-VIN. V. VIGNE.

ESTRAGON. V. ARMOISE.

ÉSULE. V. EUPHORBE.

ÉTERNUE DRAGEONNÉE. V. AGROSTIS.

ÉTIOLEMENT. V. LUMIÈRE.

ÉTHUSE. *Æthusa cynapium* (du grec *aithôn*, brûlant, et *kunos apium*, persil de chien). (Petite Ciguë, Persil bâtard, Persil-de-chien, Ciguë des jardins.) Cette plante commune et dangereuse, que l'instinct de l'animal lui fait éviter, a de grands rapports avec le Persil, et a causé souvent de funestes méprises. Elle est vénéneuse, et pourrait à petite dose causer la mort; mais appliquée à l'extérieur, elle est résolutive et fondante. On en retire une teinture jaune foncé. Elle se multiplie malheureusement dans les jardins, qu'il faut en purger avec soin. Il importe de ne la pas confondre avec le Persil, dont elle ne diffère que très-peu au premier abord. Les feuilles de l'Ethuse sont inodores et d'un vert plus sombre; sa fleur est blanche, celle du Persil jaunâtre; l'ombelle du Persil manque d'involucre et d'involucelles, celle de l'Ethuse est munie d'involucelles extérieurs longs et pendants.

ÉTOILE-BLANCHE. V. ORNITHOGALE EN OMBELLE.

— D'EAU. V. FLUTEAU.

ÉTRANGLE-LOUP. V. PARISETTE.

EUPATOIRE CHANVRIN. *Eupatorium cannabinum* (d'*Eupator*, roi de Pont). (Cannabine.) Cette Flosculeuse est remarquable par ses feuilles opposées, caractère assez rare dans

sa famille, mais surtout par ses tiges de 1 à 2 mètres, terminées par de beaux corymbes d'un rose tendre. Elle doit son nom de *Cannabine* à la ressemblance de ses feuilles avec celles du Chanvre, quoique plus blanches et moins rudes.

L'Eupatoire était autrefois célèbre en médecine; on l'employait en décoction contre la jaunisse et en fomentation contre la gale et les maladies de la peau ; sa racine est en outre vomitive et purgative. A Moscou, on regarde les fleurs comme un préservatif de la rage. On a découvert dans cette plante l'*eupatorine*, principe alcalin, succédané du Quina, également employé dans les fièvres intermittentes ; mais les Eupatoires d'Amérique seules le fournissent abondamment.

EUPATOIRE AQUATIQUE. V. BIDENT.

EUPHORBE ou TITHYMALE. *Euphorbia*. Ce genre nombreux renferme plus de 200 espèces : les unes charnues et de forme bizarre, comme les Cactus; d'autres ligneuses et s'élevant jusqu'à 10 ou 12 mètres de haut, comme on en voit en Amérique; les autres herbacées. Toutes ces espèces ne se ressemblent que par le lait abondant qui fait leur suc propre ; il est toujours âcre et caustique. Dans les unes, c'est un poison violent dont se servent les Indiens pour empoisonner leurs flèches; dans d'autres, c'est un alexitère qui guérit de la morsure des serpents. En Europe, on n'y reconnaît qu'un purgatif violent et un moyen de corroder et de détruire les verrues. L'embryon, enveloppé dans la graine, a déjà toute l'âcreté que la plante doit développer un jour, tandis que son périsperme est doux et salubre.

Parmi nos espèces indigènes, les plus remarquables sont

1° L'E. ÉPURGE, E. *lathyris* (Catapuce), dont les graines, les feuilles et les racines sont un violent purgatif; l'huile qu'on retire de sa graine est en outre bonne à brûler. Sa tige est élevée, forte et garnie de feuilles opposées.

2° L'E. RÉVEILLE-MATIN, E. *helioscopia*. Omblette), est ainsi nommé de l'insomnie qu'il cause pour peu qu'on se frotte les yeux avec les mains quand elles l'ont touché. Son suc est très-employé pour cautériser les verrues ; il teint le papier en bleu clair. Cet Euphorbe est annuel, fleurit longtemps et croît dans les bons terrains.

3° L'E. A FEUILLES DE CYPRÈS, E. *cyparysias* (petit Cyprès. Tithymale, Rhubarbe des pauvres), croît au contraire sur les coteaux pierreux. Il est très-commun ; son suc, qui teint en jaune, est aussi fréquemment employé contre les verrues ; ses racines peuvent remplacer l'Ipécacuanha. La belle chenille du Tithymale vit sur ses feuilles.

4° L'E. DES BOIS, E. *sylvatica*, a quelques rapports avec la

Lauréole ; ses feuilles persistent l'hiver, et le bas des tiges est sous-ligneux. Il est d'un assez bel effet dans les bois humides. L'écorce des racines est purgative et émétique.

3° L'E. A VERRUES, E. *verrucosa*, ainsi nommé autant des verrues de sa capsule que de celles que son suc fait disparaître, croît surtout dans les terrains calcaires, où il forme de larges touffes du plus beau jaune. Sa racine est employée, en Dauphiné, contre les fièvres intermittentes.

On doit se garder de porter à la bouche aucune tige d'Euphorbe, à cause de l'irritation pénible qui s'ensuivrait pendant plusieurs heures.

Les Euphorbes exotiques ont un suc plus dangereux. Les plus célèbres sont : l'E. DES ANCIENS, qui donnait par incision l'huile d'Euphorbe, purgatif drastique ; l'E. PILULIFÈRE, pris à l'intérieur et appliqué à l'extérieur contre la morsure des serpents ; l'E. A FEUILLES DE FUSTET, servant à empoisonner les dards ; l'E. A FEUILLES DE MYRTE, dont les haies sont dangereuses à franchir à cause du suc caustique qui en découle ; l'E. GRENADIER, haut de 13 mètres, dont on retire une espèce de caoutchouc ; l'E. TÊTE-DE-MÉDUSE et l'E. MELONIFÈRE, masses charnues, sillonnées, anguleuses, à rameaux bizarres, monstrueux et compactes, etc.

EUPHRASIE OFFICINALE. *Euphrasia officinalis*. Ce nom gracieux a sans doute été donné à cette charmante petite plante à cause de sa délicatesse et de ses fines couleurs jaunes et bleues sur un fond blanc. L'Euphrasie émaille nos prairies et croît jusqu'au sommet des montagnes. Elle est astringente ; ses noms de *Luminet*, *Casse-lunettes*, *Herbe-à-l'ophthalmie*, indiquent ses propriétés contre les maux d'yeux. On l'emploie beaucoup en Islande ; on la dit céphalique. Les paysans la fument en guise de Tabac.

L'E. TARDIVE, E. *serotina*, se couvre en été de grappes roses, unilatérales, et croît en quantité dans nos blés. L'E. JAUNE, E. *lutea*, abondante dans les bois calcaires, ne fleurit qu'en septembre ; ses larges touffes jaunes les décorent longtemps. Les fleurs périssent beaucoup plus tard que les feuilles.

EXCRÉTION. V. SÉCRÉTION.

EXIDIA AURICULAIRE. (Oreille-de-Judas.) C'est un large Champignon, mollasse et roussâtre, en forme de coupe, croissant ordinairement sur le pied des vieux Sureaux. Son nom grec d'*Exidia* l'indique comme une sécrétion de cet arbre. On le connaît aussi sous ceux de *Fungus sambuci* ou de *Peziza auricula*. Il est employé, infusé dans du vin, contre l'hydropisie et l'inflammation de la gorge. Les Russes en retirent de l'eau-de-vie.

F

FABRECOULIER. V. MICOCOULIER.

FAINE. V. HÊTRE.

FARINE. V. FÉCULE.

FAROUCHE. V. TRÈFLE INCARNAT.

FAVEROLE. V. HARICOT.

FAYARD. V. HÊTRE.

FÉCULE. Principe immédiat, neutre ou indifférent, comme le ligneux, la gomme, le sucre, etc., abondamment répandu dans les parties charnues et peu colorées des végétaux, telles que racines de Carotte et de Bryone, tubercules de Pomme de terre et d'Orchis, tiges de Palmiers, moelle de Sagou, grains de Céréales, etc. C'est à la présence de la fécule que ces différents organes doivent leurs propriétés alimentaires.

Ce principe, répandu d'abord dans toutes les parties de la plante, les abandonne peu à peu par le progrès de la végétation pour se porter sur l'organe qui doit la conserver ou la reproduire. C'est ainsi que, dans les plantes bisannuelles, les sucs nutritifs se concentrent dans la racine, comme dans la Betterave, le Navet, pour fournir le printemps suivant au développement de la tige et du fruit; tandis que dans les plantes annuelles, comme le Blé, le Haricot, la graine, dans son étroit volume, condense tous les principes nutritifs, toute la fécule, et devient ainsi, malgré sa petite dimension, l'aliment le plus substantiel et le meilleur qui nous soit offert par le règne végéta..

De toutes les racines ou tiges souterraines, la plus riche en fécule est la Pomme de terre (V. MORELLE TUBÉREUSE), et de tous les grains c'est le Froment. C'est à la fécule du Froment que nous devons le pain blanc, contenant sur 10 parties 8 parties de fécule. Le Froment est par conséquent trois fois plus alimentaire que la Pomme de terre, qui sur 10 n'en contient que 3.

La fécule, dans les organes même qui en contiennent le plus, est toujours accompagnée de quelque autre principe dont on peut la séparer, ou par sa précipitation dans l'eau froide, ou par la solution de ses autres principes dans un dissolvant qui les attaque sans avoir d'action sur la fécule. (V. BRYONE.) Celle-ci trouble l'eau froide, s'y précipite, mais ne s'y combine pas. C'est le contraire avec l'eau chaude; car elle en absorbe une grande quantité, et forme avec elle ces espèces de gelées dont on fait tant usage sous les noms de *colle de farine*, d'*amidon* ou d'*empois*. En quelque petite quantité que la fécule se trouve en dissolution dans l'eau

chaude, on y reconnaîtra sa présence à la belle couleur bleue que peut acquérir cette solution par le mélange de quelques atomes d'iode dissous dans de l'alcool.

Les fécules ne sont pas seulement nutritives, elles sont aussi très-souvent employées comme émollientes par la médecine. (V. FROMENT, ORCHIS, SAGOU, etc.)

FENASSE. V. AGROSTIS SPICA VENTI, ARRHÉNATÈRE ÉLEVÉE.

FENÊTRE. V. FLORICULTURE.

FENOUIL. Nous comprenons sous ce nom deux espèces attribuées souvent à des genres différents. La première est le F. OFFICINAL, *Fœniculum officinale* (Anis ou Aneth doux, Anis de Paris). Il jouit des mêmes propriétés que l'Anis (V. BOUCAGE), quoique à un degré plus faible. La graine faisait autrefois, avec l'Anis, le Carvi et le Cumin, partie des quatre semences chaudes majeures, si célèbres dans l'ancienne médecine. Elle est douée, ainsi que la racine, de vertus excitantes très-énergiques et fréquemment employées dans les vices de digestion, flatuosités, coliques d'enfants, diarrhées séreuses. On extrait de la semence une huile essentielle, usitée en médecine; la feuille sert à aromatiser les apprêts culinaires; les graines entrent dans la composition des ratafias; on les confit au vinaigre avec les cornichons; les Italiens et les Provençaux mangent les jeunes pousses en soupe ou en salade.

La seconde espèce est le F. FÉTIDE, *Fœniculum graveolens* (Anis puant), originaire d'Espagne. Il a les mêmes propriétés que le précédent, mais il est moins employé à cause de son odeur plus forte et moins agréable. On a dit ses semences bonnes contre le hoquet et propres à appeler le sommeil. On en extrait une huile très-répandue dans les pharmacies, et encore aujourd'hui le grand remède en Angleterre contre les coliques des enfants. Les gladiateurs en faisaient usage pour fortifier leurs membres et les assouplir. Dans plusieurs pays, surtout chez les Cosaques, le Fenouil fétide sert de condiment.

FENOUIL D'EAU. V. ŒNANTHE.

FÉNU-GREC. V. TRIGONELLE.

FÉRULE. Les Férules sont de grandes Ombellifères propres au midi de l'Europe, à l'Afrique et à l'Asie. Leur tige très-lisse et à feuilles découpées est remplie d'une moelle abondante, qui la rend propre comme l'amadou à conserver le feu très-longtemps; elle est assez forte pour faire de longues cannes légères. C'était le sceptre des anciens pédagogues. L'usage qu'ils en faisaient sur leurs élèves, en donnant son nom à la plante qui fournissait l'instrument, a été

aussi nommé *férule* en terme de collége. Les anciens faisaient aussi avec les tiges de Férules des meubles légers et délicats, et l'on rapporte que c'est dans un coffret de ce bois qu'Alexandre gardait les œuvres d'Homère.

Les Férules, même dans l'antiquité, ont été très-célèbres par des propriétés plus importantes. La médecine a toujours fait un grand usage des gommes-résines qu'elles secrètent quand on incise leur tige, leur collet ou leur racine. Sous ce rapport, la Férule la plus intéressante est la F. *assa-fœtida*, dont le suc, d'abord blanc, se concrète, par son exposition à l'air, en une substance compacte, roussâtre, qui a cours dans le commerce sous la forme de pains, et qui est d'une odeur si infecte, que les Allemands l'ont surnommée *Stercus diaboli*. Par une différence de goût qu'on a peine à s'expliquer, les Persans la nomment *Mets-des-dieux*.

L'assa-fœtida, ou *remède fétide* (de l'hébreu *asa*, guérir), est en grand usage comme condiment ou aromate dans l'Inde et la Perse. Il n'est employé en Europe que comme médicament, mais c'est un des plus puissants anti-spasmodiques et anti-hystériques que la thérapeutique possède. On le prescrit dans les affections nerveuses et hypocondriaques, dans les vomissements spasmodiques, la danse de Saint-Guy ; il est vanté contre l'asthme, la coqueluche, les accès d'épilepsie, la sciatique, la goutte, la constipation des vieillards, etc. La médecine vétérinaire en fait un grand emploi contre la dyspepsie des chevaux.

Une autre Férule (si celle qui secrète l'assa-fœtida en est vraiment distincte), le *Ferula Persica*, donne le *sagapenum*, substance très-voisine de l'assa-fœtida. On en a fait beaucoup usage comme d'un fondant résolutif et d'un excitant très-actif des organes digestifs ; mais aujourd'hui son emploi est restreint.

FÉTUQUE. *Festuca*. Genre difficile et nombreux de Graminées, qui fait le fond de nos prairies permanentes. Parmi beaucoup d'espèces, qui toutes donnent un foin menu et délicat, on distingue la F. DES BREBIS, F. *ovina*, qui convient aux pâturages des mauvais terrains; pour l'hiver surtout ; il est bon cependant, en la semant, d'y associer d'autres graines. La F. ROUGE, F. *rubra*, se classe parmi les meilleures plantes à faucher. La F. BLEUE, F. *cærulea*, donne très-tard sa panicule violette et noirâtre, plus remarquable par sa couleur que par sa grâce. Elle convient aux prés un peu humides.

FÈVE. *Vicia faba*. (Fève de marais, Féverole.) La Fève, originaire de Perse, est la plus grosse de nos graines d'Eu-

rope. On croit que c'est un des premiers légumes dont les hommes aient fait usage. Les anciens ont essayé d'en faire du pain, et ils l'employaient comme nous à l'amendement des terres et à la nourriture des bestiaux. On sait pourtant que les Egyptiens, loin d'en manger, ne la semaient point; leurs prêtres même se seraient cru immondes seulement pour les avoir regardées. Pythagore, instruit à leur école, en interdisait l'usage à ses disciples; mais peut-être bien que son fameux précepte : *A fabis abstine*, avait un autre motif que le respect qu'il avait pour les âmes des morts, qu'il disait passer dans les Fèves : comme les Grecs les employaient dans leurs assemblées pour donner leurs suffrages, le but de la défense du philosophe était sans doute d'interdire à ses disciples les affaires de l'Etat. La Fève de notre gâteau des Rois est encore aujourd'hui un vote de famille qui rappelle assez bien les votes populaires.

En France, la Fève est devenue aliment, fourrage et engrais. La graine seule se mange telle quelle dans sa jeunesse; mais quand elle est sèche, il faut en enlever la peau en la faisant ramollir dans l'eau: elle prend alors le nom de *Fève dérobée*; elle est ainsi moins indigeste et bien meilleure, mais les marins et le pauvre peuple la mangent sans cette préparation. C'est un excellent engrais pour les animaux. En temps de disette, on mêle sa farine au pain; elle sert aussi en cataplasmes émollients. Au XVIe siècle, les élégants l'employaient comme cosmétique. Les Anglais la mêlent au miel pour servir d'appât aux poissons. Les Fèves sont pour les Hollandais l'objet d'un grand commerce.

Dans les jardins potagers, on sème les Fèves au printemps, en rayons ou en touffes de trois plantes; on bine deux fois et l'on rechausse à la seconde; lorsque la fleur est passée, on pince le bout des branches et de la tige. Ces jeunes pousses qu'on retranche se mangent en guise d'épinards; on peut, en recouvrant la plante à rase terre, espérer une seconde récolte si la première s'est faite avant la maturité des Fèves. Conservées sèches et dans leur cosse, elles gardent jusqu'à cinq ans leur faculté germinative. Les variétés le plus ordinairement cultivées pour la table sont : la Fève à longue cosse, la Fève verte de Chine et la grosse Fève.

La Féverole, F. *vulgaris equina*, se sème au printemps pour fourrage ou engrais; elle convient surtout aux terres fortes et argileuses : on la coupe lorsqu'elle est en fleurs ou quand les gousses sont déjà formées : seule ou mélangée à quelques Céréales ou à d'autres Légumineuses, c'est l'une des plantes qui épuisent le moins le sol et préparent les plus belles récoltes de Froment. Enfouie verte, la Féverole est un ex-

cellent engrais végétal ; on la sème à la volée et préférablement en raies pour faciliter les binages.

FÉVIER D'AMÉRIQUE. *Gleditschia triacanthos* (du nom d'un botaniste allemand et des épines à trois pointes, en grec *treis-acantha*, qui garnissent le tronc). Ce bel arbre, qui, dans nos climats, atteint la hauteur de 15 mètres, se couvre de l'élégant feuillage de tous les Mimosas; son tronc droit et uni donne un bois dur, précieux, où les rayons médullaires sont très-sensiblement marqués; les nœuds d'épines longues, rouges et dures qui sortent çà et là de l'écorce attirent l'attention ; elles sont si aiguës et si dures, qu'on peut les employer comme des poinçons à broder. Les gousses gigantesques du Févier, larges, longues, comprimées et d'un rouge brun, sont pleines d'une sorte d'amande ou fève, qui lui a donné son nom ; ces gousses, légèrement pulpeuses et sucrées, donnent en Amérique un vin agréable par le moyen de la fermentation. Le Févier ne craint point le froid et vient en terre légère, où il se multiplie de rejetons et de graines. Il est dioïque ou polygame; il y en a une variété dépourvue d'épines.

FICAIRE. *Ficaria ranunculoides*. (Petite Chélidoine, Eclairette, Scrofulaire, Herbe-aux-hémorrhoïdes.) Dès le commencement de mars, la brillante Eclairette attire et réjouit les regards par l'éclat métallique de son étoile d'or ; elle borde les ruisseaux de ses tiges décombantes, couvertes de feuilles qui participent si peu aux qualités âcres et vésicantes de sa famille, qu'on les mange en potage. Ses racines tuberculeuses, en petites figues allongées, l'ont fait nommer *Ficaire*. Les propriétés qu'on lui attribuait jadis contre les hémorrhoïdes et les scrofules lui sont aujourd'hui contestées.

FICOIDE. V. MÉSEMBRYANTHÈME.

FIEL-DE-TERRE. V. ERYTHRÉE.

FIGUIER. *Ficus carica*. Cet arbre précieux de la Terre-Promise et du jardin d'Eden est l'une des richesses de nos contrées méridionales ; il offre des phénomènes très-intéressants. De tous nos arbres d'Europe, il est le seul qui donne deux fois ses fruits, d'abord au commencement de l'été, puis à la fin de l'automne. Les botanistes, ne lui voyant jamais de fleur, l'ont cherchée et découverte dans le fruit ; c'est là que, renfermées, cachées à tous les yeux, les étamines se développent intérieurement près de l'œil ; les carpelles occupent le fond du réceptacle, qui devient charnu, pulpeux et d'un goût exquis à mesure que mûrissent les grains qu'il protége.

Une espèce de Figuier sauvage des îles de l'Archipel pré-

sente un mode de fécondation fort curieux : il est dioïque, quelques pieds sont sauvages, les autres cultivés ; ces Figuiers sauvages ou Caprifiguiers n'ont que de mauvais fruits, ne renfermant que des étamines seulement ; mais une multitude d'insectes qui bourdonnent incessamment autour piquent et repiquent sans cesse ces fruits jusqu'à ce qu'ils y aient introduit leurs œufs. Bientôt de ce même œuf sort une larve, puis un insecte dont l'éclosion est si bien calculée sur l'époque de la floraison des fleurs du Figuier à fruit ou cultivé et de l'émission du pollen dans le Figuier sauvage, que l'insecte ailé, couvert de la poussière fécondante, vole la porter de fleurs en fleurs sur l'arbre qui l'attend; c'est le Figuier domestique, dont les fruits avorteraient sans pouvoir mûrir s'ils n'étaient piqués à leur tour. Les insulaires ont si bien observé ce fait intéressant, qu'ils ont soin de couper les fruits du Caprifiguier au moment où l'insecte est près de s'en échapper, pour venir les suspendre aux branches de leurs Figuiers; ce travail important se nomme *caprification* ; si on en manque l'époque ou s'il s'opère mal, la récolte est sacrifiée, et les 100 ou 150 kilogrammes de fruits qu'on retirerait de chaque arbre sont perdus.

On compte jusqu'à 100 espèces de Figuiers, toutes propres aux pays chauds, où elles donnent avec profusion un fruit délicieux, rafraîchissant et sucré. Les meilleures figues nous viennent de l'Espagne, de l'Italie et de la Provence, qui en font un grand commerce. On les mange fraîches dans le pays qui les a vues naître, et sèches dans ceux où on les exporte. C'est un aliment sain et agréable ; la médecine en fait des remèdes pectoraux, adoucissants et laxatifs, des gargarismes et des cataplasmes émollients. Le bois du Figuier est mince, poreux et léger ; on l'emploie à polir après l'avoir chargé d'émeri. Le lait qui en découle quand il est en sève est âcre, corrosif et même assez vénéneux dans certaines espèces pour qu'on s'en serve à empoisonner les flèches : il détruit les verrues et peut servir d'encre sympathique ; les Romains le faisaient entrer dans la composition de leur fameux ciment.

Cet arbre du Midi peut, avec des soins, prospérer dans la France centrale en l'exposant au midi et le préservant des gelées par une bonne couverture l'hiver, qu'on doit lui enlever un peu tard. Sa culture demande un sol sablonneux, quelques arrosements l'été, une taille assidue pour enlever les rejetons, le bois mort, les branches faibles et l'extrémité de celles qui filent trop ; il faut aussi supprimer le bouton à bois qui naît près de la figue-fleur (on nomme ainsi celle qui se montre au développement des feuilles) ; si l'on tient à

avoir des figues-fruits ou figues d'automne, qui mûrissent rarement bien dans les pays un peu froids, on fera bien de supprimer les premières pour que celles-ci aient plus de suc. On peut hâter la maturité en enfonçant dans l'œil un poinçon huilé quand elles ont atteint leur grosseur. On sait que les fruits attaqués par les insectes mûrissent toujours plus vite; il en est de même ici.

Les variétés qui conviennent le mieux à nos climats sont la figue blanche ronde, la blanche longue, la jaune angélique, la figue-poire de Bordeaux.

FILIPENDULE. V. Spirée.

FILIUS-ANTE-PATREM. V. Tussilage pas-d'ane.

FILLE-DU-CIEL. V. Nostoc.

FIORIN. V. Agrostis.

FLAGEOLET. V. Haricot.

FLAIRANT-BOIS. V. Cerisier a grappes.

FLAMBE ou **FLAMME**. V. Iris germanique, Renoncule.

FLAMMETTE. V. Renoncule.

FLÉCHIÈRE. *Sagittaria sagittæfolia*. (Sagittaire aquatique.) Les feuilles de la Sagittaire, qui nagent comme celles du Nymphæa à la surface des eaux tranquilles, imitent si parfaitement la flèche ou sagette des anciens, qu'elles ont donné lieu à tous les noms de cette plante des étangs. Leur singularité, autant que ses fleurs en épi blanc lavé de rose, lui mérite une place dans les grands bassins des jardins. La racine a été jadis employée comme rafraîchissante et astringente. Elle est garnie de tubercules farineux dont on peut tirer une sorte de fécule. C'est la nourriture des Kalmoucks quand ils vont à la chasse aux étangs. On les mange aussi dans le Japon et dans les Indes. Les feuilles sont recherchées par les chevaux, les cochons et les chèvres.

FLÉOLE des prés. *Phleum pratense*. (Fléau ou Massette des prés.) Cette Graminée, connue encore sous le nom de *Timothy des Anglais*, justifie son nom en poussant des tiges très-hautes et très-fortes, d'un produit considérable et d'un excellent foin. Elle convient particulièrement aux terrains humides, tant argileux que sableux; mais c'est une des Graminées les plus tardives. Il faut donc avoir soin, quand on l'associe à d'autres plantes comme fond de prairies, de la semer avec des espèces aussi tardives qu'elle, telles que les Agrostis et la Fétuque élevée. Ses longs épis, teints de diverses couleurs, sont employés par les modistes à orner les chapeaux.

La F. NOUEUSE offre à sa racine de petits renflements comme des grains de chapelet; ils sont pleins de fécule qu'on pourrait employer s'ils étaient plus gros.

FLEUR DE COUCOU. V. LAMPETTE, NARCISSE, FAUX NARCISSE, PRIMEVÈRE.
— DE LA PASSION. V. GRENADILLE.
— DE SAINT JEAN. V. GAILLET VRAI.
— DE LA TRINITÉ. V. VIOLETTE-PENSÉE.
— DE NOEL. V. HELLÉBORE NOIR.
— DE SAINT JACQUES. V. SENEÇON JACOBÉE.
— DE SAINT JOSEPH. V. NÉRION.
— DE TOUS LES MOIS. V. SOUCI DES CHAMPS.
— DES TEINTURIERS. V. GENÊT.
— DE VEUVE. V. SCABIEUSE.
— DU SOLEIL. V. HÉLIANTHÈME VULGAIRE.
— DU VENT. V. ANÉMONE PULSATILLE.

FLORICULTURE. C'est, comme le mot l'indique, la science de la culture des fleurs. Elle enseigne à connaître le terrain et l'exposition qui conviennent à chacune d'elles, les soins qu'il faut leur donner, la manière de les combiner pour produire de gracieux effets, l'époque où il faut les semer et les moyens de les reproduire. Cette science très-compliquée nécessite de nombreuses connaissances, un goût exquis, et surtout une expérience consommée que rien ne peut remplacer. Nous ne voulons pas ici en donner la théorie; nous nous contentons de renvoyer aux articles PARTERRE, ARROSEMENT, SEMIS, BOUTURE, MARCOTTE, GREFFE, comme aussi à ceux qui traitent de la culture de chaque plante en particulier.

Nous voulons cependant dire quelques mots de la *floriculture des salons et des fenêtres.*

On entend par là la connaissance, la culture et l'emploi des différentes plantes qui peuvent croître et fleurir dans nos appartements et par suite les orner. Elle embrasse comme conséquence la connaissance et le choix des meubles nécessaires à cette culture, et elle étudie les relations soit des fleurs, soit de ces meubles, avec l'architecture, l'histoire et le langage symbolique qu'ils peuvent exprimer.

1° *Floriculture des salons.* Si nous avons employé ce mot, c'est parce que les appartements habités, surtout ceux où l'on couche la nuit, sont peu favorables à la culture des plantes. Pour qu'elles y réussissent, on doit choisir une pièce où l'on ne vienne que de temps en temps, bien éclairée, d'une température de 7 à 8 degrés et égale autant que possible. C'est cet appartement, quelles que soient d'ailleurs sa beauté et sa richesse, que nous avons décoré du nom de *salon.* Sa flori-

culture étant plus difficile que celle des parterres, attendu que les plantes n'y sont pas dans une condition normale et régulière, elle exige des précautions particulières que nous allons indiquer.

Un premier point que l'on ne doit pas oublier, c'est que les végétaux sont des êtres essentiellement fixes, privés de locomotion et de mouvement. Lorsqu'ils sont dans les champs et dans les bois, la main de la Providence les place dans l'exposition qui leur convient le mieux, et ils n'en bougent plus. Mais quand ils sont dans nos appartements, ils subissent forcément les influences de la position à laquelle on les assujétit. Il suit de là qu'une fois qu'on leur a choisi une place convenable, il ne faut les en sortir et les en déranger que le moins possible. Des déplacements continuels modifieraient l'action respiratrice, changeraient l'éclairement et troubleraient la vie.

Un second point qu'on ne doit jamais perdre de vue, c'est que les plantes ont besoin pour vivre, non seulement d'air, mais de lumière. Le premier leur manque rarement dans quelque position qu'on les mette, mais la seconde leur fait souvent défaut dans les appartements. Il faut donc les exposer, non pas toujours à une lumière directe et ardente qui les brûlerait, mais à une lumière suffisante et surtout régulière, dont l'influence leur est indispensable.

Une troisième condition à observer, c'est la régularité et la qualité de l'arrosement. Il est des personnes qui n'arrosent leurs plantes que lorsqu'elles voient la terre se durcir et les tiges se faner; alors elles leur donnent de l'eau tout à coup et copieusement pour les oublier ensuite pendant plusieurs jours. Il est évident que ces transitions brusques nuisent aux racines et font dépérir le végétal. Les arrosements doivent être en général modérés, constants et relatifs à l'état des plantes. On ne doit pas les arroser en plein soleil, parce que par là on provoque une évaporation trop grande et trop accélérée, une transpiration trop abondante et trop prompte. produisant en elles des échauffements qui les conduisent à des phthisies et à des éthisies dont elles deviennent victimes. Rien de plus favorable à la bonne santé des végétaux que les arrosements du soir après le coucher du soleil. ou ceux du matin avant qu'il ne darde ses rayons. Les arrosements du soir prévalent même toujours sur ceux du matin pour la culture en appartement. La température de l'eau est encore un point délicat : il faut, comme nous l'avons dit à l'article Arrosement, l'employer à une température égale à celle de l'appartement où les fleurs sont placées. De temps en

temps au moins il est bon aussi d'employer de l'eau de pluie, qui renferme des principes de nourriture et de vie que l'eau de source et de fontaine ne contient pas.

Enfin, une quatrième précaution à prendre, c'est de tenir ses plantes dans un état de propreté parfaite. La poussière, en se déposant sur les feuilles, bouche leurs stomates et les empêche de respirer. Pour les en débarrasser, le meilleur moyen est de les arroser de temps en temps avec une seringue à pomme d'arrosoir; si l'on n'a pas cet instrument à sa disposition, on peut se servir d'une éponge imbibée d'eau qu'on passe avec précaution sur les surfaces imprégnées de poussière. Cette opération est très-délicate et demande une grande dextérité.

Autrefois, pour la floriculture des appartements, on cultivait les plantes en pot et on les y fixait à des tuteurs. Ce procédé avait plusieurs inconvénients : les plantes s'élevaient trop haut pour chercher la lumière ; on ne pouvait les mettre sur les tablettes des fenêtres; placées à terre, elles étaient exposées à mille accidents. Aujourd'hui, on les cultive généralement dans des vases suspendus auxquels on donne les formes les plus gracieuses et les plus variées. Les plantes ainsi placées croissent de haut en bas, descendent en gerbes ondoyantes ou en cascades fleuries, et elles charment les regards sans gêner la circulation.

Les oignons à forcer qu'on cultive dans les appartements pour avoir une floraison précoce en hiver, se placent tantôt dans l'eau sur des carafes destinées à cet usage, tantôt en pleine terre dans des caisses à pied nommées *jardinières* (V. Jardinière.)

2° *Floriculture des fenêtres.* La fenêtre est le jardin du modeste ouvrier, qui n'en a pas d'autre où il puisse cultiver les fleurs qui reposent ses regards au milieu de ses fatigues. Avec des soins et des précautions, il peut y avoir des plantes pendant toute la belle saison. Tantôt il y fera grimper des Liserons aux couleurs chatoyantes et variées, qui lui formeront des persiennes fleuries ; tantôt il y développera des Pois-de-senteur dont le parfum suave embaumera son séjour. D'autres fois il y placera de petites caisses artistement travaillées, d'où le Réséda lui enverra son arome plein de mystère, où la Pensée l'invitera à élever son âme vers son Créateur, où les Cyclames, les Oxalis, les Géraniums, les Fuchsias et les Œillets viendront successivement lui payer le tribut de leurs fraîches couleurs et de leurs émanations embaumées. Au jour de sa fête, ses enfants souriants lui apporteront une nouvelle fleur pour son jardin chéri, qui servira ainsi non seulement à

récréer la famille, mais encore à resserrer les doux liens qui l'unissent.

FLOUVE. *Anthoxantum odoratum.* (Foin dur.) On a injustement accusé cette innocente Graminée de donner la fièvre ; sa présence sur le bord des étangs et des marais de la Bresse, où elle abonde, en est peut-être la cause ; elle est plutôt cordiale et céphalique. C'est une plante fourragère recherchée des bestiaux, précieuse par sa précocité et l'odeur agréable qu'elle communique au foin, auquel on l'associe en certains pays. L'odeur est plus forte dans la racine et dans l'épi desséchés.

FLUTEAU. *Alisma.* Les longues tiges creuses de quelques Flûteaux, pouvant servir de flûte aux bergers, leur ont sans doute valu leur nom français. Celui d'*Alisma* leur vient des lieux qu'ils habitent. Ces plantes d'étang sont remarquables par la régularité de leur panicule à petites fleurs blanches. L'A. *plantago* (Plantain d'eau, Pain-de-grenouille) est assez commun ; il est âcre et rebuté des bestiaux ; sa racine est apéritive ; sa poudre est très-vantée contre la rage. Les Kalmoucks en mangent les tubercules. L'A. *damasonium* (Etoile-d'eau, Flûte-de-berger) est plus petit dans toutes ses parties, et offre des capsules en étoile de six rayons, parfaitement bien formée. Sa racine est astringente, mais inusitée.

FOIN DE BOURGOGNE. V. ESPARCETTE, LUZERNE.
— GREC. V. TRIGONELLE.

FOIROLLE. V. MERCURIALE.

FOLLETTE. V. ARROCHE DES JARDINS.

FONTINALE ANTI-PYRÉTIQUE. Cette mousse des eaux courantes et des fontaines, qui lui donnent son nom, doit celui d'*anti-pyrétique* à la propriété qu'elle a de retenir longtemps son humidité et de conduire très-peu le calorique : c'est pour cela qu'après l'avoir broyée, on la place entre les parois en bois et les cheminées ou cornets de poêle qui pourraient mettre le feu. En Suède, on la prescrit, cuite dans la bière ou en bains de pieds, contre la fièvre.

FOUGÈRE COMMUNE OU IMPÉRIALE. V. PTÉRIDE.
— FEMELLE. V. ATHYRIUM.
— FLEURIE OU ROYALE. V. OSMONDE.
— MALE. V. POLYSTIC.

FOUGÈRES. Famille charmante, l'une des dernières des plantes vasculaires, et la plus intéressante des plantes cryptogames. Leur tige, réduite en Europe à une souche souterraine, acquiert entre les tropiques un développement sem-

blable au stipe ligneux des Palmiers. Elle y est droite, cylindrique et élevée ; les bases persistantes des feuilles ou leurs cicatrices la rendent écailleuse ; nue dans toute sa longueur, elle se couronne au sommet de feuilles planes, arrondies, roulées en crosse et en volute. On peut juger en petit de leur structure interne par la section transversale de la Fougère impériale, *Pteris aquilina*. Elle a beaucoup de rapports avec les tiges monocotylédones.

Moins imposantes que ces Fougères gigantesques, celles de nos bois et de nos vieux murs réjouissent les yeux par leur vert et gracieux feuillage. Aussi utiles qu'agréables, plusieurs d'entre elles peuvent servir de nourriture aux bœufs et aux chevaux, et toutes d'excellente litière ; souvent les mères, pour fortifier les reins de leurs enfants, leur font des couchettes de feuilles de Fougère. Sous les tropiques, elles sont une nourriture habituelle pour les habitants, et en Norwége on mange aussi les jeunes pousses. Outre ces propriétés générales, plusieurs espèces de Fougères ont d'intéressantes propriétés médicales décrites à leur nom. Toutes font dans les herbiers le plus gracieux effet par leur forme découpée et leur facilité à garder leur couleur verte.

Il existe, pour plusieurs espèces de Fougères, une sorte d'herbier bien plus intéressant que les cartons et les cahiers du botaniste : ce sont les feuilles compactes et serrées des schistes houillers, si communs dans quelques bassins du groupe carbonifère (Saint-Étienne, Anzin, Sainte-Foy-l'Argentière, etc.). Presque toujours à 5 ou 600 mètres de profondeur, quelquefois plus, le mineur arrive à des couches minces, écailleuses, noirâtres, et les caractères qu'il y trouve sont pour lui un indice certain de la prochaine découverte du charbon ; ce sont des empreintes de feuilles de Fougère mêlées de Prêles, de Roseaux, de Lycopodes, etc., mais si bien conservées qu'on peut compter leurs folioles, distinguer leur contour, apprécier leurs fructifications et les déterminer. On sent tout l'intérêt que peut offrir au botaniste et au géologue cet herbier antédiluvien. Le premier y retrouve avec étonnement des plantes tout à fait perdues pour son climat, mais qui se voient encore vertes dans les Indes et en Amérique ; le second bâtit des systèmes, remonte à l'origine des siècles et se perd dans la nuit des temps ; mais tous les deux sont forcés d'admettre des bouleversements prodigieux qui, tassant à la longue les couches de terre et de sable, ont enseveli sous leurs débris d'immenses abattis d'arbres (principe du charbon), réunis dans les bas-fonds par l'action des eaux, mais séparés par elles des Fougères et autres plantes plus menues, qui, nageant

davantage à la surface de l'eau, ont formé les couches supérieures.

FOURRAGES. On donne ce nom à tous les végétaux dont la feuille, la tige ou la racine servent de nourriture aux bœufs, chevaux, chèvres et moutons. C'est à l'agriculteur à apprécier quelles espèces de fourrages sont plus appropriées à ses champs, mais c'est à la Botanique qu'il appartient de lui en faire connaître les noms et les propriétés générales.

Les plantes fourragères sont, avec les Céréales, le plus grand objet de l'industrie des pays agricoles; la Vigne elle-même ne saurait balancer leur intérêt général. On les divise en deux grandes classes, les fourrages naturels et les fourrages artificiels. Les premiers sont propres aux prairies permanentes, et on les fauche pour les faire sécher et consommer à l'état de foin et de regain; ils appartiennent presque tous à la grande famille des Graminées, comme le Fromental, les Fléoles, Vulpins, Agrostis, Fétuques, Bromes, Avoines, etc. Ils sont vivaces et se perpétuent d'âge en âge sur le même lieu.

Une bonne prairie arrosée, fumée, à mi-côte, est ordinairement le plus riche fonds du domaine qu'on a reçu de ses pères pour le laisser à ses enfants; mais depuis que l'agriculture a acquis par le partage des biens un développement plus grand et plus actif, on a adjoint aux prairies permanentes les prairies artificielles, dont les Légumineuses forment la base; ce sont les Trèfles, Luzernes, Sainfoins, Vesces, Ers, Fèves, etc., dont la durée, si on en excepte les Luzernes qu'on peut couper pendant vingt ans, n'est guère que de deux ou trois ans et même d'un an dans certaines espèces. La théorie des assolements, toute fondée sur l'exsudation des racines, a fait connaître que celle des Légumineuses était utile aux Céréales, ce qui a fait dire du Trèfle qu'il était le *père nourricier du Froment*. Comme plantes fourragères, elles sont d'un immense rapport, se coupent à diverses reprises, augmentent le produit des vaches laitières, et sont pour toutes les terres, par le revirement, un excellent engrais. Les mauvais sols en sont fertilisés, et bien souvent des lieux arides, où nulle autre plante utile ne prospérerait, deviennent tout à coup, par un peu de culture, une bonne prairie artificielle.

Après les Légumineuses fourragères viennent les fourrages-racines, tels que les Pommes de terre, Raves, Carottes, Betteraves, Raiforts, etc., dont les principes sucrés sont infiniment propres à la nourriture et à l'engrais des bestiaux et à préparer aussi de bonnes récoltes d'Orge, d'Avoine, de Blé trémois, etc.

Enfin viennent les grandes Crucifères, cultivées pour leur

tige, les Choux surtout, si nombreux en variétés, le Pastel, les Moutardes, les Chicorées, le Sarrasin vivace. La culture et les propriétés de chaque espèce de fourrage sont décrites à sa lettre.

FRAGON. *Ruscus aculeatus* (du latin *labruscus*, vigne sauvage). (Petit Houx, Houx-frelon, Buis piquant, Brusc.) Ce joli petit arbuste, toujours vert, est unique par la singularité de ses feuilles que quelques botanistes donnent comme rameaux ; elles sont aplaties, analogues à celles du Buis, terminées par une épine aiguë ; de leur milieu part une petite fleur blanche ou violette, en étoile ou grelot, à laquelle succède une baie d'un beau rouge, de la grosseur d'une cerise sauvage. Ce petit Houx, commun dans le midi de la France et en Italie, où il a été chanté par Virgile, se plaît à l'ombre et vient très-bien dans les jardins, où on le place en touffes ou en bordures. On le multiplie d'éclats au printemps; les jeunes pousses se mangent comme les Asperges ; ses baies et ses racines ont leurs propriétés médicales et s'emploient également. On fait en Bretagne avec ses tiges de petits balais nommés *gringous* pour nettoyer les ustensiles de ménage.

Le F. HYPOGLOSSE ou LAURIER ALEXANDRIN servait en Italie à couronner les vainqueurs et les poètes ; il est sans épines et a ses fleurs disposées par petits faisceaux.

FRAISIER COMESTIBLE. *Fragaria vesca.* La fraise est parmi les fruits ce qu'est la Violette parmi les fleurs ; cachée comme elle sous les feuilles, son parfum la trahit, sa forme gracieuse et son brillant coloris invitent à la cueillir, pour la trouver aussi bonne qu'elle est appétissante et jolie. Elle mûrit en juin, et croît naturellement dans les ravins, sur la lisière des bois, dans les vieilles vignes surtout ; mais il est des expositions qui lui conviennent mieux. On peut citer à ce sujet une commune des montagnes du Lyonnais (Courzieu) où, presque sans culture, elle croît si abondamment dans les vignes et les champs, que sa récolte suffit amplement pour payer l'impôt foncier.

Ce petit fruit des bois, aussi salutaire qu'agréable, a été justement surnommé le *Solatium herborisantium*. Il est rafraîchissant, et convient dans les inflammations de la poitrine et de l'estomac. Linné lui attribuait la guérison de sa goutte. On le conseille dans les fièvres ortiées, contre les engelures en s'en frottant les mains, et comme cosmétique. On en fait des assiettes de dessert, des crèmes, des conserves, des sorbets et des glaces. La racine, rameuse et amère, est employée dans les dyssenteries et hémorrhagies. Les feuilles teignent en gris-bleu avec le sulfate de fer et l'alun.

On distingue six espèces de Fraisiers, dont trois américaines. Le plus voisin du Fraisier des bois, le plus parfumé dans son fruit est le Fraisier des Alpes, aussi nommé *Fraisier de tous les mois, Fraisier des quatre saisons*. C'est l'un des plus recherchés, parce qu'il donne presque toujours des fleurs et des fruits, et même en hiver, si on le garde sous châssis. Le Fraisier-buisson se met en bordures, offre aussi toujours des fruits comme l'espèce précédente, et a de plus l'avantage de ne pas pousser de coulants. Les Fraisiers étoilés ou Craquelins ont un petit fruit rond qui se détache en craquant lorsqu'on le cueille. Dans les Caproniers, il est gros, rouge, à saveur musquée.

Parmi les Fraisiers américains, on remarque le Fraisier écarlate, à très-grand feuillage vert blanchâtre et à fruits écarlate très-précoces; les Ananas, à grandes feuilles, grandes fleurs et gros fruits; les Chilières, à feuilles soyeuses et à fruits gros comme un œuf de poule. Ces derniers veulent beaucoup de chaleur et mûrissent difficilement, parce que leurs fleurs ont rarement des étamines.

Le Fraisier se multiplie de rejetons et aussi de semences qu'on obtient en écrasant le fruit dans l'eau; quand la graine est bien détachée et ressuyée, on la sème avec de la cendre dans une terre fine et légère; on peut avoir des fruits la même année. C'est aux mois de septembre et d'octobre qu'on transplante les coulants en planches ou bordures. Il leur faut de fréquents sarclages; on doit légèrement fumer en automne, enlever au printemps les feuilles mortes et les nouveaux coulants, biner, terreauter, pailler et arroser au besoin, renouveler le plant tous les deux ans, ou tout au moins rechausser l'ancien avec de la bonne terre; l'essentiel est d'en enlever fréquemment les coulants. Une terre légère et graveleuse est celle qui convient le mieux. Les fleurs sont très-sensibles à la gelée.

Fraisier en arbre. V. Arbousier unédo.

FRAMBOISIER. V. Ronce.

— du Canada. V. Ronce odorante.

FRAXINELLE. *Dictamnus fraxinella*. (Dictame blanc.) Le Dictame des anciens était une plante célèbre qu'ils nommaient ainsi de *Dicté*, montagne de Crète. Ils attribuaient sa découverte à un cerf blessé d'une flèche, et la disaient propre à guérir les plaies. Des rapports de formes ou de propriétés ont valu le même nom à notre Fraxinelle, très-belle plante de nos bois méridionaux. Elle doit son nom français à ses feuilles semblables à celles du Frêne (*Fraxinus*).

Ce n'est pas seulement pour ses tiges de 6 ou 8 décimè-

tres, son feuillage vert et luisant, et ses épis de grandes fleurs roses ou blanches, exhalant une suave odeur de citron, que cette plante est remarquable ; elle l'est surtout par un phénomène qui ne convient qu'à elle et à un arbre de l'Amérique méridionale, l'Arbre-de-lumière (*Palo de luz* des Espagnols). Dans les soirées chaudes et électriques de l'été, elle est enveloppée d'une atmosphère inflammable qui prend feu à l'approche d'une bougie, sans que la plante en soit endommagée. Cette atmosphère est due sans doute à une abondante exhalation d'huile volatile, propre à la famille des Rutacées, existant surtout dans les glandes nombreuses et rougeâtres du sommet de la tige et des calices de la Fraxinelle.

Les propriétés médicales de la Fraxinelle sont plus constantes que le prodige d'ignition, qui ne se manifeste ni toujours ni partout. L'écorce de sa racine, résineuse, amère et aromatique, est prescrite comme sudorifique, vermifuge, alexitère, anti-spasmodique, stomachique et cordiale. Elle entre dans beaucoup de remèdes, l'orviétan, le baume de Fioraventi, etc. C'est un succédané du Thé en Sibérie. Dans le Midi, son eau distillée est employée comme cosmétique.

La Fraxinelle est cultivée dans les jardins, où elle se multiplie par éclats et par graines semées aussitôt que mûres. Elle veut de préférence une terre franche et un peu fraîche.

FRÊNE. *Fraxinus.* « Le Frêne, arbre imposant, l'honneur de nos forêts, » comme dit Virgile, *Fraxinus in sylvis pulcherrima*, est un arbre de première grandeur, dont le tronc est droit et lisse, la tête élégante, mais peu touffue, l'aubier très-blanc et le bois fort dur. C'est de tous les arbres de nos contrées le plus employé du charron. Les essieux, moyeux, jantes, brancards, charrues, maillets, manches d'outils, etc., sont communément en Frêne. Il est propre aussi aux ouvrages de tour et de menuiserie : ses nœuds, joliment accidentés et nuancés, sont recherchés des ébénistes. C'est encore un très-bon bois de chauffage, qui brûle également bien sans être très-sec. Sa végétation rapide permet de l'émonder souvent ; ses branches sont propres à une foule d'usages, même les petites, que l'on met en fagots pour nourrir de leurs feuilles les chèvres et les moutons pendant l'hiver.

Les racines du Frêne sont, dit-on, alimentaires. Les Anglais en mangent les jeunes feuilles, et s'en servent pour falsifier le Thé ; il en confisent les jeunes fruits dans le sel et le vinaigre. Les feuilles, le bois et les fruits sont sudorifiques, diurétiques et fébrifuges, mais surtout l'écorce, appelée *quinine d'Europe*. C'est sur ses feuilles qu'on récolte les mouches cantharides, si employées comme vésicantes ; elles s'y

abattent quelquefois en si grand nombre, qu'elles répandent une odeur insupportable.

Cette raison fait bannir le Frêne commun des jardins anglais; mais on y cultive comme variétés : le Frêne doré, à rameaux jaunes; le Frêne jaspé, à écorce rayée; le Frêne panaché, à feuilles presque blanches ; le Frêne pleureur ou parasol, à rameaux tombants. Toutes ces variétés se greffent sur le Frêne commun, qui se ressème de lui-même ; les vents dispersent au loin ses graines nombreuses, que l'on nomme *langues-d'oiseau* ; il vient partout, même dans les terrains argileux, car sa racine ne pivote pas; toute exposition lui est bonne, mais il réussit encore mieux dans les gorges sombres et humides des vallées tournées au nord.

Le F. A LA MANNE, F. *rotundifolius* (Frêne de Calabre), qui fournit à la médecine un purgatif doux, très-célèbre, est un arbre d'Italie de 8 à 10 mètres, dont le tronc, les branches, les rameaux et les feuilles secrètent un suc abondant, depuis midi jusqu'au soir, pendant les mois de juin et de juillet : c'est la manne; elle s'épaissit peu à peu et devient jaunâtre ; elle a l'odeur du miel et une saveur sucrée. Quand elle est fraîche, elle n'est point purgative. Les habitants du pays s'en servent pour remplacer le miel et le sucre, mais elle acquiert plus d'action sur le tube intestinal à mesure qu'elle vieillit davantage ; comme médicament, elle est surtout employée pour les enfants et les constitutions délicates. On la nomme *manne en larmes*, *manne en sorte* et *manne grasse*, selon l'état où elle se recueille ; la première est la plus estimée.

FRÊNE A FLEURS. V. ORNE.

FRÉSILLON. V. TROÈNE.

FRICON. V. FRAGON.

FRITILLAIRE (du latin *fritillus*, damier). Ce nom convient très-bien à la F. PINTADE, *Fritillaria meleagris*, magnifique Liliacée des bois humides de nos hautes montagnes, qui descend quelquefois sur le bord de nos grandes rivières. Sa tige se termine par une fleur en grande cloche pendante, dont les 6 pétales offrent une élégante figure de damier ou d'échiquier, à carrés alternativement bicolores et se plaçant de manière que jamais deux carrés colorés de même ne se touchent autrement que par les angles. Les jardins se sont emparés de cette élégante et curieuse plante, et l'on a déjà obtenu plusieurs variétés remarquables. Les bulbes, que l'on doit séparer tous les trois ou quatre ans en juillet et replanter aussitôt, veulent un terrain gras et frais, et, mieux en-

core, la terre de bruyère et l'ombre, avec une couverture l'hiver. Ils sont vénéneux.

La F. COURONNE-IMPÉRIALE, sans avoir les petits carreaux de la Fritillaire pintade, lui ressemble par ses fossettes nectarifères, mais est encore beaucoup plus belle. Cette plante superbe, originaire de Perse, paraît en avril, au milieu des autres Liliacées qui fleurissent à la même époque, comme une véritable souveraine revêtue du diadème de l'empire. Sa tige droite et ferme s'élève souvent avec majesté jusqu'à 7 décimètres, garnie dans toute sa longueur de feuilles horizontales, excepté vers son sommet, où elle est nue. Là se trouvent un ou deux rangs de 5 à 10 fleurs de 6 centimètres, d'un rouge safrané ou jaunes, retombant en longs grelots, et, par dessus les fleurs, une touffe de feuilles termine cette espèce de diadème et produit le plus gracieux effet. Mais ce qui frappe le plus dans cette fleur quand on la regarde par dessous, ce sont les grosses perles liquides, transparentes et nacrées qui marquent l'onglet des pétales et semblent toujours prêtes à s'échapper. Ce sont, si l'on veut, les diamants de la couronne.

L'Impériale a pour racine un bulbe très-gros, jaunâtre et de mauvaise odeur. On le dit aussi vénéneux que la Ciguë, mais résolutif et émollient appliqué à l'extérieur. Il ne craint point l'hiver de nos climats, mais réussit mieux en chaude exposition. Il veut une terre douce, légère et substantielle, mais sans fumier ; on doit le relever seulement tous les quatre ans, en juillet, et le replanter aussitôt après, plus profond que tous les autres oignons. Sans ces précautions, on est ordinairement privé des fleurs la première année.

Il existe plusieurs variétés d'Impériale ; celle à grosses cloches, F. *maxima* des Hollandais, est la plus belle de toutes.

FROMAGEON. V. MAUVE SAUVAGE.

FROMENT. *Triticum* (des mots latins *fruor* et *tritus*, jouir et broyé). De tous les végétaux que la Providence a donnés à l'homme, le Froment, ou le Blé par excellence, est celui qui lui fournit le mieux ce pain que sa bonté lui a promis, mais qu'il ne doit manger qu'à la sueur de son front. Essentiellement fait pour ses besoins, il peut, mieux que toute autre plante, prospérer et croître dans les climats qu'il peut habiter ; mais il demande partout son industrie et l'assiduité de ses travaux ; pour que la terre nous le donne au centuple, il faut, chaque année, la tourmenter pour ainsi dire et déchirer son sein.

Mais aussi comme il nous paie avec usure des peines qu'il nous coûte ! Il n'est dans le règne végétal aucune substance

qui, sous un même volume, soit aussi nutritive, aucune qui se conserve plus aisément et plus longtemps, aucune enfin qui plaise plus à tous les goûts. Est-il donc étonnant que, dans la loi des Juifs, la première gerbe de la moisson dût être offerte au Seigneur, au jour de la Pentecôte, en tribut de reconnaissance, et que, chez les païens, ce soit à Cérès, l'une des plus augustes de leurs divinités, que l'on ait attribué la découverte de ce don précieux? Ils la représentaient avec une couronne d'épis et une faucille; ils supposaient qu'ayant rempli en Sicile sa corne d'abondance de ce grain miraculeux, elle avait fait le tour de la terre pour le distribuer aux hommes. Cette fiction, qui semblerait faire de la Sicile la première patrie du Froment, n'est fondée sur aucun fait positif. On ignore également si le Froment a jamais existé à l'état sauvage, et quelle est, parmi plus de 300 variétés répandues dans l'ancien et le nouveau monde, l'espèce primitivement cultivée.

On a trouvé dans les tombeaux de l'ancienne Egypte des grains de Blé qu'on a semés, qui ont germé et se sont développés d'une manière régulière, ayant ainsi conservé la vie en eux pendant trois à quatre mille ans. Ces plantes de Froment, ainsi obtenues, appartiennent toutes à deux espèces : le *Triticum sativum* (Lamk.), qui est l'espèce la plus généralement cultivée dans nos pays, et le *Triticum durum* (Desf.) (Blé dur), qui est une espèce encore actuellement cultivée partout en Barbarie, en Egypte et en Syrie ; c'est celle qui est employée presque exclusivement en Italie pour la confection des pâtes sèches alimentaires.

En Botanique tous les Froments ne sont point des Céréales. (V. CÉRÉALES.) On ne regarde comme tels que les Froments annuels; ceux qui sont vivaces, comme le Froment rampant, le Froment-des-chiens, etc., restent confondus parmi les Graminées fourragères.

Les Froments annuels offrent 6 espèces botaniques, composées chacune de plusieurs variétés. Ce sont :

1° Le F. CULTIVÉ, T. *sativum*, celui qu'on sème plus communément et que tout le monde connaît. Il présente 2 variétés principales quant à la nature de l'épi : à arêtes dans l'une, c'est le Froment vulgaire, le plus répandu ; sans arêtes dans l'autre, c'est le Froment sans barbe ou *motet*, qui semblerait rendre davantage, mais dont le grain vaut peut-être moins. L'époque des semailles et le mode de culture établissent aussi 2 variétés dans cette première espèce de Froment : les Blés d'hiver, Blés francs, *mutels* ou *toussels*, semés de septembre en décembre (les plus communs de tous dans les plai-

nes surtout), et les Froments *trémois*, Blés de mars ou *marsels*, semés en mars, mais plus rarement. et dans les montagnes.

2° Le Gros-Blé, T. *turgidum* (Blé barbu, Pétianelle rousse ou Godelle). Il se rapproche beaucoup de l'espèce précédente, et en est peut-être une simple variété. Ses produits sont beaucoup plus considérables, mais il lui faut un terrain plus substantiel ; sa paille est plus grosse et sa farine plus abondante en son.

3° Le Seigle de Pologne, T. *Polonicum*, véritable espèce de Froment, mais se rapprochant du Seigle par la forme allongée de son épi et de son grain. Il donne de la très-bonne farine.

4° Le Blé de Smyrne, T. *compositum* (Blé d'abondance, Blé-miracle ou Blé-monstre), très-remarquable par son épi rameux à sa base, mais plus singulier que vraiment estimable.

5° L'Epeautre, T. *spelta*, dont le grain adhère à la glumelle, comme dans l'Orge ou l'Avoine. Sa farine est estimée ; on le cultive beaucoup dans l'est de la France.

6° Enfin le F. locular ou petite Epeautre, T. *monococcum*. Ses grains sont petits et son épi étroit ; il est assez répandu dans le midi de la France, mais plus employé à faire de la bière ou du gruau que du pain.

La culture du Froment est d'une telle importance, que les souverains l'ont favorisée par des primes d'encouragement, et maintenant encore par l'établissement de fermes-modèles. Il réussit beaucoup mieux dans les chaudes vallées et sur les coteaux que sur les montagnes un peu froides ; on cite à juste titre les plaines de la Limagne et de la Beauce comme le grenier de la France et de Paris.

A part les Trémois, l'Epeautre et le Locular, qui se sèment en mars, toutes les autres espèces de Froment doivent être semées l'hiver. Pour préserver leur récolte de la carie ou du charbon, on soumet la semence à une opération que l'on nomme *chaulage* ; elle se fait de plusieurs manières ; la meilleure consiste à la faire tremper dans une dissolution de 640 grammes de sulfate de soude dans 8 litres d'eau par hectolitre de grain, et à la sécher ensuite dans de la poussière de chaux récemment éteinte.

On sème le Blé à la volée, plus ou moins épais selon les variétés, mais généralement plus clair que les autres Céréales, parce qu'il *talle* beaucoup. Il lève au bout de huit jours, et se fortifie avant les grandes gelées ; la neige lui est très-utile dans les pays un peu froids. Les épis paraissent en mai. Quand ils sont dorés et que la paille a blanchi, on le moissonne ou on le fauche pour l'amonceler en meules ou *plongeons*. Au mois d'août ou pendant l'hiver, on sépare le grain de la paille

par différents moyens, selon les pays : ici par le fléau, là par des rouleaux que l'on promène dans l'aire, ailleurs par les pieds des chevaux ou des machines à battre. On achève de le séparer de la glume, de la poussière et des mauvais grains en le jetant à l'air par pellées ou en le vannant.

Pour obtenir de la farine, les anciens pilaient le grain dans des mortiers ou l'écrasaient entre des meules qu'ils tournaient eux-mêmes. Plus tard, les moulins à eau, à vent et à vapeur sont venus simplifier et faciliter ce laborieux travail. La mouture écrase le grain qu'on passe au bluteau pour avoir la farine fine; la seconde est le gros son, qui n'est que le teste séparé de l'amande; la farine est la poussière du périsperme de l'embryon. Elle seule donne la fécule nutritive, et son mélange avec l'eau donne la pâte. Elle doit au gluten qui forme le dixième de son poids la propriété qu'elle a de fermenter ou de lever. Sa cuisson au four opère la combinaison de l'amidon et de l'eau, et nous donne le pain blanc ou bis, selon la séparation plus ou moins exacte de la farine et du son.

Il serait long de rappeler ici tous les usages de la farine du Froment. Outre le pain levé et les *azymes*, ou pains sans levain, matière essentielle du grand sacrifice dans les Églises grecque et latine, elle forme les pâtes si nourrissantes connues sous les noms de *pâte de Gênes, vermicelle, semoule, macaroni*. C'est du Froment ordinaire et d'une variété d'Epeautre connue sous le nom de *Froment amidonnier*, T. *amylaceum*, que l'on extrait l'amidon, substance aussi employée par la médecine comme rafraîchissante, adoucissante et calmante que par les apprêteurs, les tisserands et les blanchisseurs. La colle de farine, si usitée dans les arts, ne se fait guère qu'avec du Froment.

Que dire aussi des divers emplois du son? Moins nutritif que la farine, il rend le pain plus rafraîchissant et le conserve plus longtemps frais; on le donne aux chevaux dans les chaleurs, à la volaille et aux troupeaux qu'on engraisse. La médecine l'emploie beaucoup en cataplasmes, fomentations, lotions rafraîchissantes.

Et, pour finir par la tige de cette précieuse espèce de Céréales, la paille de Froment n'entre-t-elle pas, sous le nom de *mêlée*, dans le foin qu'on donne aux bestiaux? Ne forme-t-elle pas leur litière ordinaire, et, par suite, l'un des premiers éléments de nos engrais? Que d'ouvrages utiles faits avec la paille du Froment : chapeaux d'été, paillassons de jardinage, ruches d'abeilles, chaises communes, toitures de chaumière, lit du pauvre, couche du prisonnier, etc. !

Après une plante si utile, comment oser placer sous le

même nom le F. RAMPANT, T. *repens* (Chiendent-des-boutiques), herbe proscrite, le désespoir des jardiniers et l'ennemie jurée du Froment? Il en diffère essentiellement par ses tiges souterraines, vivaces, qui, traçant au loin et pénétrant très-profondément dans le sol, se multiplient à profusion et envahissent les meilleurs terrains. Il est très-difficile de les en expulser entièrement; la bêche et les profonds labours les amènent peu à peu sur le sol, où on les brûle pour le fertiliser par leur cendre. Cette espèce maudite est encore plus connue sous le nom de *Gramen* que sous celui de *Chiendent*, qui lui vient de l'habitude qu'ont les chiens d'en mâcher les feuilles pour se purger et se faire vomir.

Cependant le Gramen est utile. Sa racine ou sa tige souterraine, jaunâtre et sucrée, est pour la médecine une des substances émollientes le plus fréquemment employées; on l'administre en décoction dans les maladies inflammatoires. Autrefois on la vantait comme un précieux diurétique et on l'employait dans les hydropisies. Cette même racine, séchée et réduite en poudre, peut donner de l'amidon; en Pologne, on en prépare une espèce de gruau. On peut en extraire du sucre, et, par la fermentation, de l'alcool et de la bière. On peut aussi, pendant l'hiver, en nourrir les bestiaux.

FROMENTAL. V. ARRHÉNATÈRE.

— (PETIT). V. AVOINE JAUNATRE.

FRUCTIFICATIONS. On nomme ainsi, dans les Fougères, Lycopodes, Mousses et autres Cryptogames, de petits groupes de *spores* ou graines imparfaites, diversement disposés, nus quelquefois, mais souvent aussi recouverts d'une membrane ou d'une urne protectrice. La ressemblance qu'ont entre elles les plantes qui les portent fait attacher à leur forme respective une grande importance.

FRUITERIE. V. CONSERVATION DES FRUITS.

FRUITIERS (ARBRES). On nomme ainsi les arbres qu'on cultive pour en manger les fruits. On les divise en quatre classes; ce sont : 1° les arbres à *fruits à noyaux*, tels que le Pêcher, l'Amandier, etc.; 2° les arbres à *fruits à pépins*, comme le Poirier, le Pommier, etc.; 3° les arbres ou arbrisseaux à *fruits en baie* : ce sont la Vigne, le Groseillier, le Framboisier, etc.; 4° enfin les arbres à *fruits en chaton*, parmi lesquels on distingue le Noyer, le Châtaignier, le Noisetier et le Pistachier.

L'origine de la plupart de nos arbres fruitiers, c'est-à-dire l'époque à laquelle ils ont commencé à être cultivés, se perd dans la nuit des temps. De nos jours néanmoins, grâce à de meilleures observations et à une publicité plus grande, le

nombre des espèces ou variétés connues a prodigieusement augmenté. Homère cite seulement le Poirier dans la description des jardins d'Alcinoüs. Au commencement de l'ère chrétienne, Pline énumère 43 variétés de Poiriers, 29 de Pommiers, 11 de Pruniers, 8 de Cerisiers et 4 de Pêchers, et il est probable qu'il n'avait en vue que les plus tranchées. Sous Henri IV, Olivier de Serres, l'estimable auteur du *Théâtre d'Agriculture,* nomme 61 poires et 30 pommes; de son temps on ne connaissait que 200 variétés de fruits. Moins d'un siècle plus tard, sous Louis XIV, La Quintinie en signale beaucoup plus, et, cent ans après, Duhamel en énumère encore davantage. Mais c'est surtout pendant la première moitié de notre siècle que le nombre des fruits s'est augmenté, puisqu'aujourd'hui il y en a plus de 2,000 connus et décrits.

Quand on réfléchit que le nombre des espèces sauvages s'est accru parallèlement, puisque Dioscoride n'en citait que 700, Linné 8,000, et que de Candolle en a décrit 120,000, on est porté, avec M. Alexis Jordan (1), à croire que c'est moins le nombre des arbres cultivés qui a augmenté que la somme de nos connaissances et la perfection des observations. Nous ne voulons point ici faire un traité sur la culture des arbres fruitiers, il nous faudrait pour cela un livre tout entier; du reste, plusieurs hommes compétents ont publié les résultats de leur expérience, et il est facile de se procurer leurs ouvrages (2). En parlant de chaque fruit, nous indiquerons les meilleures variétés, que nos relations avec les arboriculteurs les plus expérimentés nous ont donné la facilité de connaître.

FUCHSIA. Voici comment le *Journal de la Société d'horticulture de Mâcon* raconte l'histoire de l'introduction du Fuchsia en Europe : « Il y a environ une cinquantaine d'années, dit le rapport que nous citons, M. Lee, jardinier près de Londres, montrant un jour son jardin à un de ses amis, celui-ci lui dit : « Tout cela est bien beau, mais ce n'est rien comparativement à ce que j'ai vu ce matin à Wapping. — Vraiment? répliqua Lee. Et à quoi ressemble cette merveille? — Cette plante est d'une élégance parfaite, ses fleurs pendent comme des glands au bout de ses branches flexibles, leur couleur pure est d'un beau cramoisi, et leur calice est semé de pourpre et d'or... » Le vieux Lee lui demanda l'in-

(1) *De l'Origine des diverses variétés ou espèces d'arbres fruitiers.* — Paris, Baillière, 1853.

(2) *Instruction élémentaire sur la conduite des arbres fruitiers,* par Dubreuil. — Paris, Masson, 1851.

dication du lieu qui recelait ce trésor, courut à Wapping, découvrit cette plante sur l'appui d'une fenêtre, s'assura du premier coup d'œil qu'elle était encore inconnue en Angleterre, entra dans la maison, et demanda à la pauvre femme qui l'habitait si elle voulait lui vendre cette petite plante. « Oh! non, monsieur, répondit-elle ; mon mari me l'a apportée des Indes orientales, il est reparti, et je lui ai promis de conserver cette fleur. » Le jardinier insiste, la femme refuse de nouveau; alors, tirant de sa poche tout l'argent qu'il avait sur lui (8 guinées, 200 francs), il le lui offrit. « C'est bien de l'argent, » répondit la femme en hésitant. Lee aussitôt se hâta de conclure le marché, et emporta la plante après avoir promis à la femme du matelot de lui apporter la première multiplication qu'il obtiendrait. Lee se jeta alors dans un fiacre, cachant la plante sous ses habits comme s'il l'eût dérobée. Arrivé chez lui, son premier soin fut de couper les fleurs et les boutons; il boutura, marcotta toutes les branches, et, au commencement de la saison suivante, l'habile jardinier avait trois cents plantes de Fuchsia.

« Une grande dame acheta la première un louis, et elle la montrait avec orgueil à ses amies. Tout le monde voulut bientôt avoir cette jolie fleur, et Lee gagna 300 guinées pour huit qu'il avait risquées. Si ce brave homme pouvait revenir au monde, quel serait son étonnement en voyant les riches et nombreuses espèces ou variétés que nous possédons aujourd'hui! Pourrait-il reconnaître sa petite plante en voyant le *fulgens*, le *corymbiflora*, le *multiplex*, l'Anderson, la Belle-Étoile, le Changarnier, le Roi des Fuchsias. le Prince Arthur, le Mazeppa, le Snowball, et mille autres? »

Le Fuchsia est en effet un des arbustes les plus élégants que nous possédions aujourd'hui. La grâce de son port, la beauté de son feuillage, la délicatesse et la poésie de ses fleurs, la facilité de sa culture, la durée de sa floraison, qui est presque perpétuelle, en font l'un des plus beaux ornements des serres, des appartements, des fenêtres et même des jardins, dans lesquels on peut le mettre en massif pendant la belle saison.

Pour obtenir de beaux pieds et une riche floraison, il faut donner aux Fuchsias des soins et une culture qu'il ne sera pas inutile de connaître.

La serre où on les place pendant l'hiver ne doit être ni trop haute, ni trop basse. Si elle était trop haute, la plante s'effilerait, et ses rameaux trop grêles seraient sans vigueur; si elle était trop basse, elle étoufferait faute d'espace pour respirer. Les plantes doivent être disposées en amphithéâtre sur des

gradins, et l'on aura soin, autant que possible, de placer les plus grandes plantes en bas et les plus petites en haut, le plus près du verre.

La terre qui convient le mieux aux Fuchsias est la terre de bruyère un peu grasse et pure. Tamisée et privée de ses mottes, elle devient excellente. Comme elle se dessèche très-difficilement, elle contribue à donner un feuillage très-foncé en couleur, ample en développement, et serré quant à la disposition. Or, tout le secret d'amener une abondante floraison est là, les fleurs dépendant des feuilles.

Si l'on veut avoir une floraison précoce et abondante, le pot doit être plutôt petit que grand. On ne doit choisir de grands pots que quand on doit avoir des Fuchsias hauts de tronc avec des têtes en boule.

Le Fuchsia aime essentiellement l'humidité et la mi-ombre. Il ne faut donc presque jamais l'exposer à l'action directe des rayons du soleil, si l'on veut obtenir des fleurs grandes et à couleurs harmonieuses. Quand la saison des fleurs approche, on diminue les arrosements, mais on les reprend quand les boutons sont formés pour les continuer pendant toute la durée de l'épanouissement. A cette époque, mais surtout quand les premiers boutons s'ouvrent, il est nécessaire d'asperger tous les soirs le feuillage de la plante avec la pompe à main.

Pendant l'hiver, on doit tenir les Fuchsias qui ne fleurissent pas dans la partie la plus sèche de la serre froide, là seulement où la gelée ne peut les atteindre. L'opération la plus importante qu'on leur fait subir alors, c'est de les tailler tous les ans, vers la fin de l'hiver, en ne laissant aux rameaux que 15 à 16 centimètres de longueur. Par cette taille on conserve aux pieds même les plus forts une jeunesse perpétuelle.

Les Fuchsias se multiplient par boutures étouffées qui reprennent avec la plus grande facilité, surtout quand elles sont faites au printemps. Les nouvelles variétés s'obtiennent par les graines qu'on sème en septembre et octobre aussitôt après leur maturité, après avoir fait, pour les extraire, macérer dans de l'eau la pulpe qui les contient.

FUCUS. V. Varech.

FUMETERRE. *Fumaria officinalis.* (Fiel-de-terre, de son amertume; Lait-battu, parce qu'elle caille le lait.) La Fumeterre, qui croît en abondance dans les jardins, qu'elle peut, en l'enfouissant, servir à fumer, est toujours couverte de ses petites fleurs purpurines et d'un feuillage délicat, glauque et finement découpé. C'est un tonique faible, usité fréquemment dans les affections cutanées, la jaunisse, les engorgements du foie, le scorbut; son suc s'extrait à froid et se

prend de même. La Fumeterre teint en jaune la laine traitée par le bismuth. Sa racine, qui donne un jaune plus foncé, sert, avec de la gomme et du sulfate de fer, à faire de l'encre. Les vaches et les moutons mangent la Fumeterre; les chevaux, les chèvres, les porcs la repoussent.

Parmi les Fumeterres on rangeait autrefois la CORYDALE BULBEUSE, dont la fleur rose en éperon est admise dans les parterres. Elle se distingue des autres plantes dycotylédones, auxquelles elle appartient par le bulbe de sa racine, qui sert à la multiplier. Elle fleurit au premier printemps.

La CORYDALE JAUNE, *Corydalis lutea*, à racines fibreuses, propre aux rocailles, fleurit dans nos jardins depuis avril jusqu'à la fin de l'été. Sa tige de 4 décimètres se couvre, comme toutes les Fumeterres, d'un délicieux feuillage. Elle est originaire de Nice, et veut une couverture l'hiver.

FUSAIN D'EUROPE. *Evonymus Europæus* (du grec *eu-onoma*, nom célèbre). (Bonnet-de-prêtre, Bois-carré, Bois-à-lardoire.) Lorsque les vents d'automne ont enlevé les feuilles, et qu'en hiver il n'est plus de verdure, le Fusain devient l'ornement de nos haies par ses jolis fruits roses en petite barrette de cardinal. Les enfants s'en font des colliers et des couronnes. Il y a pourtant quelque danger à jouer avec ces fruits, qui participent aux propriétés vénéneuses de la plante. Ils sont purgatifs. Le vinaigre où on les a fait bouillir est un remède pour la gale des chevaux et des chiens; séchés au four et pulvérisés, ils détruisent les poux; cueillis avant maturité, ils produisent une couleur verte quand on les fait bouillir avec l'alun. Ils offrent de très-remarquable une arille bien développée et un embryon déjà vert au dessous de ses téguments.

Le bois du Fusain est jaunâtre, dur et cassant, mais d'un grain fin. Les sculpteurs et les luthiers en font usage; on s'en sert pour fabriquer des vis, des lardoires, des fuseaux, une foule de choses, et entre autres de petits balais découpés en lanières tressées et cordées pour chasser les mouches. Son emploi le plus précieux est de servir à faire le crayon tendre appelé de son nom; on l'obtient en le charbonnant dans un tube de ferblanc hermétiquement fermé. Ce même charbon sert à la fabrication de la poudre.

Tous les Fusains des jardins anglais se greffent sur le Fusain ordinaire, qu'on y introduit souvent pour le charmant effet de ses fruits rouges. Le F. A LARGES FEUILLES, E. *latifolius*, y mérite aussi une place. Il est plus grand dans toutes ses parties; ses fruits, en petites grappes plus serrées, sont aussi plus précoces. Le F. VERRUQUEUX est singu-

lier par son écorce toute hérissée d'aspérités semblables à des verrues.

FUSTET. V. Sumac.

G

GADELLIER. V. Groseillier épineux.

GAILLET ou Caille-lait. *Gallium* (du grec *gala*, lait). Cette dénomination a été donnée à ce genre nombreux pour la propriété, mais très-faible, qu'ont les feuilles de quelques espèces de faire cailler le lait. Leurs racines, comme celles de toutes les autres Rubiacées, possèdent plus sûrement la vertu de teindre en rouge. Les feuilles des Gaillets, verticillées en anneaux étoilés autour de leur tige faible et décombante, les font aisément reconnaître dans nos haies, nos bois et nos champs; mais la détermination de leurs nombreuses espèces est plus difficile. On peut citer comme plus intéressants :

1° Le G. jaune ou vrai, G. *verum* (Fleur de la Saint-Jean). C'est le vrai Caille-lait, celui qui possède le mieux ou plutôt le moins mal la qualité qu'indique son nom. Dans le comté de Chester, dont les fromages sont si estimés, on mêle à la présure ses sommités fleuries. Elles ont été vantées comme astringentes, céphaliques, anti-spasmodiques. Ses tiges courtes, chargées d'une multitude de fleurs d'un beau jaune, en panicule, en font l'ornement du bord des prairies.

2° Le Vaillant-croisette, G. *cruciatum* (Croisette velue, Croix-de-saint-André). Très-commun au pied des haies, où l'on distingue aisément ses tiges simples, à anneaux de quatre feuilles, il n'a de remarquable que la précocité de ses fleurs jaunâtres. On l'a indiqué comme astringent et vulnéraire.

3° Le Grateron, G. *aparine* (Asprèle, Grippe, Capel-à-teigneux, Caille-lait accrochant). Il mérite tous ces noms par sa tige et ses feuilles garnies au rebours de petites dents crochues, assez dures pour faire saigner Aussi commun dans les haies que le précédent, il s'y fait moins remarquer par ses fleurs de très-faible apparence que par ses fruits en petites baies rougeâtres. On les a employées au lieu de café ; mais, quoique de la même famille, auraient-elles pu remplacer jamais la fève de Moka? Quelquefois, à la campagne, on se sert de la tige et des feuilles pour enlever les corps étrangers qui flottent sur le lait. On a fait usage de la plante contre les scrofules, de son suc contre le cancer, et de sa racine contre le rachitis. Les Cosaques la prennent en infusion pour se préserver de la rage.

GAINIER. *Cercis siliquastrum* (du grec *keras*, corne). Le nom botanique du Gaînier lui vient de ses gousses allongées en corne; elles restent après la chute des feuilles jusqu'aux nouvelles fleurs, qui sont d'un rose vif et d'un grand effet dans les jardins; elles naissent avant les feuilles, sortent de l'écorce et même du tronc, et garnissent les branches dans toute leur longueur. Cet arbre, originaire de Judée, y croît dans une telle abondance, ainsi que les Lauriers-roses qui suivent les sinuosités du Jourdain, que les fleurs plus que les eaux dessinent son cours. Les fleurs du Gaînier paraissent de bonne heure et durent longtemps. On peut tailler le Gaînier en boule ou en palissade; laissé à sa nature, il offre un tronc court et gros, des branches diffuses et serrées. On le multiplie de graines semées en pépinière; il faut ne le relever que lorsqu'il est un peu fort, et lui donner une terre légère en chaude exposition. Son bois, noir et vert, est dur et susceptible d'un beau poli. Les jeunes branches teignent en jaune-nankin. On confit les boutons au vinaigre, et on orne la salade de ses fleurs. Les semences, farineuses et nutritives, peuvent se manger. La gousse est remarquable par une espèce d'aile qui marque la suture dorsale.

GALANTHINE. *Galanthus nivalis*. (Perce-neige, Violette de février.) Souvent la neige couvre encore la terre, que déjà la blanche Galanthine s'entr'ouvre aux pâles rayons du soleil de février. Ses pétales en cloche penchée, sa grâce, sa *tôt-venue*, l'ont fait bien vite admettre dans les jardins. Devenue double par la culture, on la multiplie de caïeux relevés tous les trois ans, en juillet, pour les replanter en octobre.

GALÉ. V. MYRICA.

GALÉGA. *Galega officinalis* (du grec *gala-agôn*, agissant sur le lait). (Rue-des-chèvres, Lavanèse.) Cette plante élégante a de grands rapports de forme avec la Réglisse; elle est seulement plus herbacée. Le luxe de sa végétation et ses longs épis blancs ou bleus la rendent propre aux grands jardins; on a même tenté d'en faire des prairies artificielles, mais les animaux la repoussent. On pourrait les y accoutumer en ne leur donnant pas le choix, et ce serait un fourrage précieux. En Italie, les jeunes pousses se mangent cuites ou crues. On l'a employée autrefois comme sudorifique et dans les maladies contagieuses. La ressemblance seule de ses feuilles avec celles de l'Indigotier (V. INDIGOTIER) lui a valu le nom de *Faux Indigo*.

GALÉOBDOLON. *Galeobdolon luteum*. (Ortie ou Lamion jaune.) A ne regarder que les feuilles, on pourrait confondre

avec l'Ortie piquante trois Labiées différentes, deux Lamions et le Galéobdolon; mais dès qu'on voit les fleurs on ne peut plus s'y tromper : celles de l'Ortie jaune sont grandes, très-ouvertes, d'un jaune safrané, disposées 6 à 6 par verticilles. Le Galéobdolon est une des fleurs les plus précoces et les plus abondantes dans les ravins couverts des montagnes. Il doit à la mauvaise odeur de ses feuilles l'étymologie de son nom grec (*galê obdolon*, pet de fouine). Quoique ses fleurs et ses feuilles soient sans usages, on les indique cependant comme astringentes, diurétiques, vulnéraires, excitantes.

GALÉOPE. *Galeopsis.* La corolle, dans ce genre, présente en gueule ouverte, avec deux renflements, sortes de dents canines défendant l'entrée du palais. Ses espèces remarquables sont :

1° Le G. À FEUILLES ÉTROITES, G. *angustifolia* (Ortie rouge, Chanvre follet, Sarriette sauvage), à longue corolle purpurine et gorge jaune, d'un bel effet dans les champs arides et sur le bord des chemins.

2° Le G. JAUNE OU À GRANDES FLEURS, G. *ochroleuca*, à corolle jaune pâle, assez commun dans les champs des montagnes granitiques.

3° Le G. TÉTRAHIT, G. *tetrahit* (Ortie-chanvre, Ortie épineuse ou royale), à forte tige et calices épineux. Ses nœuds sont renflés d'une manière remarquable.

On attribue différentes propriétés aux Galéopes; la plus certaine est de fournir beaucoup de potasse par l'incinération.

GALLE. V. CHÊNE À LA GALLE.

GANT-DE-NOTRE-DAME. V. ANCOLIE, CAMPANULE GANTELÉE, DIGITALE POURPRÉE.

GARANCE DES TEINTURIERS. *Rubia tinctorum.* Parmi nos plantes indigènes tinctoriales, la plus précieuse est la Garance, qui a donné son nom au rouge éclatant du pantalon militaire français; elle est aussi le type de la famille des Rubiacées, dont toutes les plantes se rapprochent plus ou moins de la Garance et ont comme elle dans leurs racines la propriété de teindre en rouge.

Les deux espèces qui croissent dans les terrains calcaires, le R. *peregrina* et le R. *lucida*, ressemblent à la Garance cultivée; mais celle-ci est plus forte et mieux nourrie que les précédentes, est d'un bien plus grand produit, ou plutôt elle est seule en usage. Depuis Colbert, qui le premier en encouragea la culture, elle est devenue l'objet d'un commerce considérable dans les départements du Sud et de l'Est, qui ce-

pendant ne peuvent suffire à la consommation qu'on en fait : la Hollande et le Levant y suppléent.

Il faut, pour établir une garancière, semer en ligne à 55 centimètres de distance, en mars, dans une terre meuble et substantielle ; peu après la levée du plant, sarcler et recharger de terre ; en novembre, recharger encore. Quand la plante est en fleur, on la fauche pour fourrage, à moins qu'on ne tienne à la graine. La troisième année seulement on récolte la racine, qu'on fait sécher d'abord à l'ombre, puis au soleil, et enfin au four, jusqu'à ce qu'elle casse comme du verre ; on la bat pour la briser grossièrement avant de la mettre sous la meule, où elle prend, d'après ses degrés de mouture, les noms de *Garance robée, non robée* et *en grappes* : celle-ci est la meilleure.

La Garance doit ses propriétés colorantes à l'*alizarine*, principe rouge, volatil, très-soluble dans l'eau où on le fait bouillir ; on y plonge ensuite les étoffes de laine préparées par l'alun. Ce principe est tellement actif et adhérent, que les animaux qui se nourrissent de cette plante en prennent une teinte rouge qui pénètre leurs os jusqu'à la moelle ; les arbres qu'on arrose avec une dissolution de garance s'imprègnent de rouge dans toutes les parties du bois. Du reste, ce principe colorant n'est point nuisible à la santé ; on a même regardé la Garance comme légèrement tonique et astringente, mais ses propriétés comme telles sont si faibles, qu'elle est inusitée. Ses feuilles et ses tiges se donnent aux bestiaux ; on s'en sert pour fourbir les métaux ; elles donnent à l'étain surtout beaucoup d'éclat. La Garance la plus estimée est celle du Levant ; c'est d'elle surtout qu'on extrait la laque de Garance, que l'on emploie dans la peinture à l'huile et à l'aquarelle.

GARANCE-DE-CHIEN (PETITE). V. ASPÉRULE A L'ESQUINANCIE.

GARDE-ROBE. V. LAVANDE, SANTOLINE.

GAROU. V. DAPHNÉ.

GATTILIER COMMUN. *Vitex agnus-castus* (ainsi nommé de la propriété qu'on lui attribuait autrefois de préserver du feu des passions). (Faux Poivre.) Les parvis des temples de Cérès étaient jonchés de ses rameaux ; on en couronnait ses prêtresses et on en parsemait leur couche. On ne reconnaît plus aujourd'hui à ce merveilleux arbrisseau que la beauté qui lui est propre et qui l'a fait apporter des vallées humides du midi de la France dans nos jardins, où ses longs épis blancs ou gris de lin et ses feuilles digitées à revers argenté font assez d'effet. Son fruit, appelé *poivre commun* ou *petit poivre*, peut

être employé comme tel. Son goût aromatique et âcre le fait rechercher en cuisine. L'*Agnus-castus* vient en pleine terre, mais craint les fortes gelées. On le multiplie de graines, marcottes et boutures.

GAUDE. V. **Réséda.**

GAIAC. *Guajacum.* (Jasmin d'Afrique ou d'Amérique.) Le Gaïac est un bel arbre des îles de l'Amérique méridionale, Saint-Domingue, les Antilles, etc.; il appartient à la famille des Rutacées. Ses feuilles sont pennées sans impaire, ses fleurs bleues, ses fruits en petites capsules rondes. Son bois, par la lenteur que l'arbre met à croître, acquiert une grande dureté et une telle pesanteur, qu'il ne surnage point sur l'eau. Le cœur du bois est d'une teinte vert obscur, et l'aubier jaunâtre. On l'envoie en Europe en grosses bûches recouvertes de leur écorce grisâtre, compacte et résineuse. Ce bois, connu sous le nom de *bois de Gaiac*, est usité pour les ouvrages qui demandent de la solidité, tels que mortiers, pilons, vis, poulies, roulettes de lit surtout, etc.

Les copeaux, la râpure du bois, et un suc gommo-résineux qu'il secrète en larmes, ou par incision quand il est vert, sont regardés comme un excitant et un excellent sudorifique, d'un bon emploi dans les rhumatismes aigus, les névralgies rhumatismales, etc. La médecine vétérinaire administre le Gaïac dans le farcin, les maladies de peau, etc.

GAZ. Fluides aériformes, compressibles, incolores, transparents comme l'air, simples ou composés, se combinant à l'organisation des plantes, et jouant les plus grands rôles dans les phénomènes de la vie végétale. On peut, en raison de leur importance botanique, les ranger dans l'ordre suivant : air atmosphérique, acide carbonique, oxygène, hydrogène, azote. (V. ces mots.)

GAZON. Herbe courte, fine et touffue, qui tapisse le sol et que forme en grande partie la famille des Graminées. Le gazon, qui fait le vert des prairies émaillées de mille fleurs, réjouit les yeux et repose la vue; il fait le tapis de nos allées, le théâtre des jeux de l'enfance, le lit de repos des bergers et le champ toujours vert où vont paître les troupeaux. C'est encore aux gazons que l'atmosphère doit une grande portion de son oxygène, et les terrains en pente toute leur solidité; car, en s'emparant peu à peu de leur surface et en liant le terrain par ses nombreuses racines, le gazon l'empêche de glisser, et tend, ainsi que les arbres des forêts, à conserver les sommets des montagnes, si nécessaires à l'écoulement des fleuves et à l'abri des vallées. Partout où croît le gazon règnent la grâce,

les fleurs et la verdure. Les bois de Pins, de Sapins et de Mélèzes, qui en sont quelquefois privés, offrent un sérieux qui étonne et même effraie. Qui croirait que le brin d'herbe qu'on foule aux pieds sans attention est doué d'une telle importance, et que, se rattachant ainsi aux grands phénomènes de la nature, il nous révèle aussi bien la sagesse de son auteur que l'harmonie des globes qui roulent sur nos têtes ?

GAZON ANGLAIS. V. IVRAIE VIVACE.

— DE SIBÉRIE. V. SAXIFRAGE MOUSSEUSE.

— D'ESPAGNE OU D'OLYMPE. V. STATICE ARMÉRIE.

— DU PARNASSE. V. PARNASSIE.

GÉASTRE HYGROMÉTRIQUE. (Vesse-loup étoilé, Etoile-de-terre.) C'est le plus remarquable des Vesse-loup ou Lycoperdons. Ce Champignon, qui d'abord se forme sous terre dans les bois sablonneux, apparaît tout formé à la surface du sol, auquel il n'adhère que par de faibles racines. Sa forme est des plus singulières ; on dirait un œuf globuleux reposant sur une bobèche étoilée. Cette étoile, qui lui sert de piédestal, est fortement hygrométrique. Sitôt que le temps est humide, elle se recoquille en dedans comme pour couvrir l'œuf ; dès qu'il est sec, ses rayons se renversent en dessous, comme pour soulever le sac membraneux, qui bientôt crève au soleil et laisse échapper sa poussière roussâtre, dont les propriétés sont celles de tous les Vesse-loup. (V. VESSE-LOUP.)

GÉNEPI. V. ACHILLÉE, ARMOISE.

GENESTRELLE. V. GENÊT DES TEINTURIERS.

GENÊT. *Genista* (peut-être du latin *genu*, genou, pour la flexibilité des rameaux). Malgré les nombreuses coupures faites à ce genre pour enrichir les Cytises, les Ajoncs, la Spartie, les Genêts forment encore un groupe intéressant et nombreux dans les Légumineuses. Presque tous sont de petits arbrisseaux à jolies fleurs jaunes ou blanches, très-abondants sur les pelouses sèches et sablonneuses, dans les plaines incultes et les mauvais prés. Les plus remarquables sont :

1° Le G. DES TEINTURIERS, (G. *tinctoria* (Genestrelle). Ses fleurs du plus beau jaune font de jolies touffes dans les prés ; les troupeaux le mangent vert et sec ; en Italie, on le fait rouir pour en retirer la filasse. Les sommités fleuries, ainsi que les feuilles, servent aux teinturiers pour la couleur jaune ; les peintres en retirent une belle laque. Les boutons se confisent au vinaigre en guise de câpres ; les graines et les fleurs sont émétiques et purgatives. Les Russes emploient toute la plante contre la rage ; mais ce remède a paru, comme tous les autres, infructueux en France. (Le meilleur est de percer

trois ou quatre petites pustules de virus qui se forment sous la langue, du troisième au neuvième jour, et de les cautériser dans les vingt-quatre heures.)

2° Le G. GRIOT ou PURGATIF, G. *purgans*. Les graines et les feuilles sont un violent purgatif, inusité, suspecté même d'être un peu vénéneux. Il croît dans les lieux sablonneux : ses rameaux sont très-serrés.

3° Le G. FLÈCHE, G. *sagittalis*. C'est le plus petit de tous : il est presque entièrement herbacé et très-singulier par ses tiges bordées de deux ailes membraneuses, étranglées d'espace en espace. Il croît sur les coteaux arides et sur la lisière des bois, où il forme en juin de jolis tapis de fleurs d'un beau jaune. On ne lui connaît aucune propriété.

GENET-A-BALAIS. V. SAROTHAMNE.

— D'ESPAGNE ou JONC. V. SPARTION.

— ÉPINEUX. V. AJONC.

GENÉVRIER. *Juniperus*. Ce genre nombreux, plus répandu dans le Midi que dans le Nord, est très-commun en Palestine. L'Ecriture parle du Genévrier à l'ombre duquel était assis le prophète Elie fuyant la colère de Jézabel, et Virgile a dit de lui : *Juniperi gravis umbra nocet*.

Crains du genévrier l'ombrage épais et sombre.

Quoi qu'il en soit, tous ont une odeur forte et des propriétés importantes.

Le GENIÈVRE ou G. COMMUN est indigène et croît surtout dans les bois de Pins, où il n'atteint guère que 1 mètre de haut ; mais si le site lui convient et que la taille le dirige, il forme un arbre vert en pyramide de 5 ou 6 mètres. Ses feuilles sont épineuses, et ses fruits noirs-bleus sont moins des baies que de petits cônes devenus charnus par l'agglutination des 4 ou 6 écailles qu'ils offraient primitivement ; ils mettent deux ans à mûrir, et restent sur la tige, où on en trouve presque en tout temps. Leur saveur est à la fois douce et amère, forte et aromatique; c'est un tonique et un sudorifique excellents, utiles dans le scorbut et l'hydropisie. Les vétérinaires l'emploient fréquemment dans les épizooties. On fait aussi avec ces fruits une liqueur de ménage saine et agréable en les torréfiant, mais beaucoup moins que le Café, et en les jetant chauds dans l'eau-de-vie (deux poignées par litre et du sucre à volonté) ; le tout macéré pendant quinze jours et ensuite passé sans expression. Un mélange d'eau d'orge et de graines bouillies jeté dans un tonneau y fermente vite et fait aussi une bonne boisson : on peut retirer aussi de l'eau-de-vie de ces mêmes graines et une huile propre à guérir la gale des moutons. Elles sont un bon

assaisonnement en cuisine et servent à faire la choucroûte ; les Lapons en font des infusions théiformes.

La tige et les feuilles ont aussi leur utilité. On les emploie en fumigations pour assainir et désinfecter les appartements et les salles d'infirmerie ; leur vapeur est tonique et sudorifique. C'est du bois que l'on extrait une espèce de résine connue sous le nom de *sandaraque d'Allemagne*. Ce bois, très-dur, est employé par les tourneurs. Les fruits verts teignent en jaune.

Le G. OXYCÈDRE, J. *oxycedrus* (petit Cèdre), du midi de la France, est plus grand dans toutes ses parties que le précédent ; ses baies sont rousses. Son bois, très-dur, servait autrefois aux statues des dieux du paganisme : il fournit par la distillation l'huile de cade, employée par les vétérinaires pour la gale et les ulcères des animaux.

Deux espèces de Genévrier, originaires des chaudes vallées des Alpes, sont cultivées dans les jardins pour leurs propriétés et confondues sous le nom de *Sabine* ; ce sont : la SABINE MALE A FEUILLES DE CYPRÈS, J. *cupressifolia*, petit arbre vert de 2 à 3 mètres, qui se couvre de fleurs et de fruits d'un bleu noirâtre, et la SABINE FEMELLE A FEUILLES DE TAMARIN, J. *tamariscifolia*, tout petit arbrisseau à rameaux étalés et décombants. Ces deux Genévriers se distinguent des précédents par leurs feuilles très-petites en recouvrement serré. Ils ont tous deux dans leurs feuilles et leurs rameaux les mêmes propriétés ; leur décoction prise à trop forte dose est vénéneuse, mais en dose légère c'est un excitant énergique et un assez bon vermifuge. On les emploie en lotions contre la gale et en poudre comme détersives. Elles teignent en jaune la laine alunée. En Russie, on attribue à la Sabine une grande vertu pour repousser les maléfices, et on en suspend des rameaux à l'entrée de la maison et du jardin.

Parmi les Genévriers cultivés dans les jardins anglais, on distingue le CÈDRE ROUGE OU DE VIRGINIE, J. *Virginiana*, grand arbre de 10 à 13 mètres, à écorce et bois rouge, léger, odorant, incorruptible, employé en Amérique pour les meubles, les canots d'une seule pièce et les cercueils des riches, et le CÈDRE THURIFÈRE (Genévrier d'Espagne), qu'on a cru longtemps être l'Arbre d'encens (V. ENCENS), et qui, moins grand que le précédent, n'a guère que 8 à 10 mètres de haut.

La culture des Genévriers est la même que celle de tous les arbres verts. En émondant les branches, il ne les faut pas couper rez le tronc.

GENOUILLET. V. MUGUET SCEAU-DE-SALOMON.

GENTIANE. *Gentiana* (de *Gentius*, roi d'Illyrie, qui le premier en fit usage). Ces belles plantes conviennent surtout aux hautes montagnes, et même la plupart à leurs sommets glacés. C'est là seulement que l'*acaulis* ouvre en entonnoir ses corolles bleues, deux fois plus longues qu'elle, tandis que la *glacialis* et la *verna*, hautes tout au plus de quelques millimètres, forment, à côté des neiges éternelles, des tapis du plus bel azur. En descendant un peu de ces cimes neigeuses, on arrive à la G. JAUNE OU GRANDE GENTIANE, G. *lutea*, l'un des plus beaux ornements de ces lieux solitaires; ses tiges majestueuses de 1 à 2 mètres, ses grandes feuilles glabres et ovales, et les nombreux anneaux de ses fleurs ouvertes en étoile d'or, apparaissent de loin dans les hautes prairies, et font battre le cœur du jeune botaniste, qui les chercherait en vain sur les collines qui bordent son horizon.

La racine de la grande Gentiane est aussi utile que sa tige et ses fleurs sont belles. Elle est très-grosse, fusiforme, rugueuse, brune à l'extérieur, jaune et spongieuse en dedans. Sa saveur très-amère et ses propriétés lui ont valu le nom de *Quinquina indigène*. De tous les amers indigènes que la médecine possède, cette racine est la plus usitée; elle est franchement tonique; on l'administre communément et avec le plus grand succès comme telle dans les dyspepsies, les diarrhées séreuses, les affections scrofuleuses, certains cas de goutte, etc. C'est le meilleur succédané du Quinquina dans les fièvres intermittentes faibles. Elle doit ses vertus au *gentianin*, principe neutre qu'elle contient plus abondamment que les autres espèces de Gentiane, qui participent toutes plus ou moins à ses propriétés. Ses fragments desséchés et taillés en cône servent à dilater les ouvertures fistuleuses. Dans les Alpes et les Pyrénées, on en retire de l'eau-de-vie par fermentation. Les pâtres des montagnes emploient les larges feuilles de la Gentiane à envelopper les fromages qu'ils portent au marché; il y aurait du danger à leur substituer pour cela celles du Vératre blanc (V. VÉRATRE BLANC), qui leur ressemblent beaucoup et se trouvent dans les mêmes lieux.

La G. CROISETTE, G. *cruciata*, habitant moins haut que les autres, croît au pied des montagnes calcaires; elle s'élève de 1 à 6 décimètres et se couronne de fleurs bleues en verticilles; ses feuilles opposées alternent 2 à 2 et font de sa tige une colonne carrée très-remarquable.

Il est dommage que, des 70 espèces au moins qui forment ce beau genre, aucune ne puisse bien se faire à la culture et à la température de nos jardins. Leurs vrais jardins, ce

sont les Pyrénées et les Alpes ; ce n'est que là qu'on peut les étudier et saisir toutes leurs nuances de couleurs, de formes et d'aspects.

GENTIANE (PETITE). V. ERYTHRÉE.

GÉRANIUM. V. BEC-DE-GRUE.

GERMANDRÉE. *Teucrium*. Il est singulier que les noms français et latin de cette plante rappellent le second les guerriers troyens, et le premier ceux de la Germanie. Pline la dit dédiée à Teucer, prince de Troie. Ce genre si riche dans la riche famille des Labiées participe plus ou moins à son odeur aromatique, et abonde surtout dans le Midi. L'espèce la plus commune dans nos contrées, l'une des plus jolies et des plus importantes, est la G. PETIT-CHÊNE, T. *chamædrys* (Chênette), ainsi nommée pour ses feuilles vertes et luisantes, qui, en petit, ressemblent beaucoup à celles du Chêne. Leurs petites tiges, terminées par des fleurs roses nombreuses et serrées, garnissent le bord des chemins sablonneux. On emploie les sommités fleuries comme un stimulant voisin des toniques; elles agissent aussi comme diaphorétiques. On en fait un usage assez fréquent dans les scrofules, le scorbut, les catarrhes, les rhumatismes chroniques, les fièvres intermittentes.

La G. SAUGE DES BOIS, T. *scorodonia* (Germandrée sauvage), croît aussi très-abondamment dans nos bois sablonneux; ses feuilles chagrinées lui donnent de grands rapports avec la Sauge officinale. Ses fleurs sont aussi toniques, diaphorétiques et fébrifuges, mais moins usitées que celles de la précédente.

La G. MARITIME, T. *marum*, qui croît dans le bassin de la Méditerranée, a reçu, comme le *Nepeta*, espèce de la même famille, le nom d'*Herbe-aux-chats* pour la prédilection que ces animaux annoncent pour cette plante. Ils se roulent sur elle avec une sorte de fureur, et il faut la couvrir d'une grille si l'on veut la soustraire à leurs voluptueux ébats. C'a été une des Labiées les plus vantées comme cordiale, sudorifique, anti-spasmodique, tonique, excitante. Sa vertu la plus intéressante est de guérir les polypes muqueux du nez, quand on la prend en poudre comme le tabac.

La G. *scordium* a eu de toute antiquité la réputation de s'opposer à la putréfaction. On s'en est servi dans les fièvres typhoïdes et la peste pour son odeur d'ail. On la conseille encore dans le catarrhe, l'hydropisie, les maladies cutanées, etc. Elle croît dans les lieux humides de toute la France.

GÉROFLE, GÉROFLIER. V. GIROFLIER.

GESSE. *Lathyrus*. Parmi les 50 espèces environ qui composent ce genre, la plupart sont intéressantes par leurs qualités nutritives ou fourragères, et quelques unes par la beauté de leurs fleurs; et d'abord :

La G. CULTIVÉE, L. *sativus* (Lentille d'Espagne, Pois breton ou carré), annuelle et indigène, se distingue par ses pédoncules à fleur unique, bleue, blanche ou rose, et à ses gousses à côte sillonnée, mais non ailée. Ses pois se mangent frais, et secs ils font d'excellentes purées. Toute la plante est un bon fourrage pour les moutons. On la sème, en mars ou avril, en tout terrain non humide.

La G. CHICHE, L. *cicer* (Gessette, petit Pois-chiche, Jarat), ne doit être citée que comme plante fourragère ; ses semences sont fort dangereuses et peuvent causer des paralysies incurables et même la mort. Il importe de la bien connaître : ses pédoncules à une fleur rouge se terminent par une gousse à dos ailé. Elle convient aux mauvais terrains calcaires et supporte mieux l'hiver que la Jarousse (V. JAROUSSE) ; elle se sème avant ou après l'hiver ; son fourrage, très-bon pour les moutons, est trop échauffant pour les chevaux.

La G. DES PRÉS, L. *pratensis*, vivace, à tige décombante et fleurs jaunes nombreuses, à longs pédoncules, croît dans les prairies et donne un bon fourrage très-estimé des Anglais.

Les autres espèces sont plus belles, mais moins utiles; ce sont :

La G. ODORANTE, L. *odoratus* (Pois-fleur, Pois-de-senteur). Cette plante bien connue est très-répandue dans les jardins pour la beauté de ses fleurs et la douceur de leur parfum. On observe une relation curieuse entre les odeurs et les couleurs différentes qu'elles présentent. Les variétés brunes, gris de fer, pourpres, ont un parfum qui a quelque chose d'âpre et de vif, tandis que les variétés roses ou blanches ont un arôme pénétrant et doux qui rappelle celui de la suave fleur d'oranger. Lors donc qu'on cultive la Gesse odorante en vue de l'odorat, comme près des fenêtres, sur les balcons ou dans tout autre endroit d'où on veut l'introduire dans un salon, ce sont les variétés blanches ou roses qu'il faut préférer. Les Gesses odorantes se sèment au printemps, et elles donnent leurs fleurs en juillet, août et septembre.

La G. A LARGES FEUILLES, L. *latifolius* (Pois vivace, Pois de la Chine). Cette belle Gesse, indigène autour de Lyon, y est du plus bel effet par ses gros bouquets de fleurs d'un rose vif. On la cultive dans les jardins. Le nouveau plant ne fleurit qu'à sa seconde ou troisième année. On sème sur place en automne ou au printemps.

La G. TUBÉREUSE, L. *tuberosus* (Annette de Bourgogne, Marcasson), se rapproche de la précédente par ses vives couleurs, mais ses fleurs et son feuillage sont plus petits. Elle doit son nom de *Gland de terre* à sa racine tubéreuse que les cochons et les sangliers recherchent avidement. On la cultive en Hollande comme comestible ; elle a le goût de la châtaigne et se mange de même. Les tiges sont fourragères, ainsi que dans l'espèce précédente. Elle aime les terrains frais et se multiplie par la séparation de ses tubercules.

Enfin la G. DE NISSOLE et la G. SANS FEUILLES sont remarquables, l'une par ses feuilles graminées et l'autre par ses feuilles simples et opposées, qui contrastent singulièrement avec les feuilles ailées de leur famille. Mais la prétendue feuille de la Gesse de Nissole n'est qu'un pétiole aplati, et les feuilles opposées de la Gesse sans feuilles sont deux stipules foliacées qui accompagnent la feuille véritable, réduite à une petite vrille. La Gesse de Nissole est seule funeste aux Blés.

GICLET. V. MOMORDIQUE.

GINGEMBRE. V. AMOME.

GINKGO BILOBA. (Arbre-aux-quarante-écus.) C'est un singulier arbre de la famille des Conifères, ayant des feuilles semblables à celles du Capillaire de Montpellier. Originaire de la Chine, mais découvert au Japon en 1690, il n'a été cultivé à Paris qu'en 1780. André Thouin raconte ainsi pourquoi il fut nommé l'*Arbre-aux-quarante-écus* : « Un amateur de Paris, nommé Pétigny, se rendit à Londres pour examiner les jardins. Il trouva chez un marchand anglais cinq pieds de Ginkgos croissant dans un pot, et, après un copieux déjeûner auquel le marchand insulaire fit trop d'honneur, Pétigny acheta de lui, pour 25 guinées, le pot qui auparavant n'était pas à vendre. Comme la nuit porte conseil, le lendemain l'horticulteur anglais offrit vainement à Pétigny 25 guinées pour une seule plante. Le prix des cinq Ginkgos venant donc à 120 francs ou 40 écus, l'arbre de la Chine prit ce nom et le conserva. »

Le bois de Ginkgo est bon à travailler, reçoit le poli et le conserve. Mais son grand usage en Chine et au Japon, c'est la noix qu'on vend partout sur les marchés. On la débarrasse de son goût un peu amer en la faisant bouillir ou griller comme les marrons. Ces noix mûrissent actuellement en Europe ; mais il ne faut pas oublier que le Ginkgo est un arbre dioïque, et qu'il faut avoir des pieds staminifères et des pieds carpellés pour que les fruits puissent germer. Le sol sablonneux est celui qui convient le mieux à cet arbre curieux,

qu'on reproduit surtout de boutures et de marcottes faites en mars.

GIRANDOLE D'EAU. V. Charagne.

GIRARDE V. Julienne.

GIRASOL. V. Hélianthe, Héliotrope.

GIRAUMON. V. Courge.

GIROFLE (clou de). V. Giroflier.

GIROFLÉE. *Cheiranthus cheiri* (du grec *cheiros-anthos*, fleur pour la main). (Violier jaune, Suissard, Rameau-d'or.) Il est peu de ruines et de vieux murs que la Giroflée n'embellisse de ses rameaux d'or; on en est averti de loin par l'odeur de girofle qu'elle exhale et qui l'a fait introduire dans les jardins. La culture en a obtenu de fort belles variétés doubles, dont les plus précieuses sont le Bâton-d'or, la Giroflée brune et la Giroflée pourpre; celles-ci ne donnent point de graines, mais on les multiplie de boutures au mois de mai.

Les belles Giroflées se conservent en pot pour être rentrées l'hiver; les autres restent en pleine terre et souffrent plus ou moins des fortes gelées. On sème les graines au printemps, on repique en pépinière et on met en place en automne. Les fleurs paraissent au retour de la belle saison.

Les pétales de la Giroflée sont employés en parfumerie. Ses feuilles sont détersives, diurétiques et anti-spasmodiques, mais inusitées.

Giroflée de Mahon. V. Mahonille.

— des-dames. V. Julienne.

— violier. V. Violier.

GIROFLIER. *Caryophyllus aromaticus* (du grec *caruophullon*, feuille de noyer, feuille odoriférante). (Bois-de-clou.) Le Giroflier ou Gérofflier est un arbre exotique de la famille des Myrtacées, assez intéressant par ses belles feuilles persistantes, mais beaucoup plus par ses fleurs d'un rose tendre et d'une suave odeur, analogue à celle de l'Œillet. C'est un arbre des Moluques. Les Hollandais, auxquels ces îles appartiennent, ont concentré maintenant sa culture à Amboine; mais en 1769 on l'a introduit en Amérique. C'est à Cayenne qu'il réussit le mieux. Quoiqu'il prospère sous ce ciel étranger, le girofle qui nous vient des Moluques est encore plus estimé; il est connu sous le nom de *girofle anglais*.

Les clous de girofle sont trop répandus pour qu'il soit besoin de les décrire. Il suffit de dire que c'est le calice de la fleur avec son bouton; avant son épanouissement, elle est si aromatique, qu'en rayant seulement le calice avec l'ongle, on

en fait sortir une huile essentielle ; pour qu'ils ne la perdent point, on fait sécher à l'ombre ces espèces de clous, et on les expédie dans le commerce. Avant l'introduction du Giroflier en Amérique, les Hollandais en fournissaient aux autres peuples d'un à deux millions de kilogrammes tous les ans, et cependant chaque pied, dans sa plus grande vigueur, ne peut guère en donner que 10 à 20 kilogrammes. On les plante en allée ou en quinconce comme nos Mûriers.

Les clous de girofle sont un assaisonnement très-usuel dans la plupart de nos mets un peu fades. Ils donnent à certains aliments la faculté d'être plus facilement digérés par les tempéraments froids et lymphatiques. Ils servent à la conservation des viandes et à leur envoi lointain ; mais leur trop grand usage dans les mets a des inconvénients : il échauffe, constipe et peut même donner des vertiges.

La médecine les emploie de la même manière que la muscade et la cannelle, comme tonique actif, stomachique chaud, excitant prononcé. En les enfermant dans des nouets, on peut en faire des masticatoires pour provoquer la salivation. L'essence ou huile de girofle, que l'on en extrait assez abondamment, a les mêmes propriétés, mais dans un degré bien plus fort. On la met par gouttes dans les potions cordiales ; on l'introduit sur du coton dans les dents cariées pour cautériser le nerf douloureux. On peut en frictionner la peau dans les paralysies. A Amboine, on en fait des bains fortifiants.

Les clous de girofle dont on a extrait l'essence servent aux Hollandais à faire de petits ornements, tels que bracelets, colliers, etc. Les fragments de pédoncules se nomment *griffes de girofle* et servent aux parfumeurs. Les liquoristes en retirent une agréable liqueur. Lorsqu'on laisse développer les fruits, ils deviennent une sorte de drupe nommé *anthofle* ou *mère du girofle*, on les confit au sucre, et on les mange comme digestifs dans les voyages de mer.

GIROSELLE. V. GYROSELLE.

GITHAGO. V. LAMPETTE.

GLACIALE. V. MÉSEMBRYANTHÈME.

GLAIEUL COMMUN. *Gladiolus communis* (ainsi nommé de ses feuilles en épée, *gladius*). (Petite Flambe, Lis de la Saint-Jean.) Cette jolie Iridée, haute de 6 décimètres, porte ses grandes fleurs rouges en épi unilatéral, arrondi avec grâce et durant fort longtemps. Elle croît naturellement dans le midi de la France, d'où elle s'est répandue dans les jardins. Son petit bulbe doit être relevé en juillet pour le replanter en octobre.

On l'emploie, quoique vénéneux, en cataplasmes contre les tumeurs froides. On pourrait même, par le lavage, en tirer une fécule nutritive.

Les autres Glaïeuls, dont les nombreuses espèces ou variétés sont venues embellir nos parterres de leurs riches et magnifiques fleurs, ne peuvent passer l'hiver dehors dans nos climats. On les rentre en novembre avant les gelées, et on les remet en terre au printemps dans un sol léger et sablonneux. Il est même des espèces, comme le G. *cardinalis*, qui, étant continuellement en végétation, ne doivent jamais être laissées hors de terre, et qu'il faut par conséquent mettre dans des pots qu'on rentre dans la serre pendant la mauvaise saison.

GLAÏEUL BLEU, JAUNE, PUANT. V. IRIS.

GLANDES. Petits sacs ou pochettes formées de tissu cellulaire, disséminées sur la plante, et destinées à séparer la sève des liquides d'une nature particulière. Elles ont les mêmes fonctions que les glandes animales. Celles qui entourent la base du carpelle fournissent aux abeilles leur miel. Linné les nommait *nectarifères*. Ce sont des glandes pleines d'huile essentielle qui percent de part en part les feuilles du Millepertuis ; c'est à elles que la Pinguicule et la Glaciale doivent leur aspect cristallisé. Leurs noms indiquent leur nature et leur forme ; elles sont dites *vésiculaires* (Myrte), *ampoulées* (Glaciale), *lenticulaires* (Psoralée), *globuleuses* (anthères de l'Agripaume), *papillaires* (Sauge-ormin), *en godet* (pétiole du Pêcher), *sessiles* (Borraginées), *pédicellées* (Rosiers), etc., etc.

GLAND DE TERRE. V. BUNION, CONOPODE, GESSE TUBÉREUSE.

GLAUCION JAUNE. *Glaucium luteum*. (Pavot cornu, Chélidoine.) Ses feuilles glauques, ses beaux pétales jaunes et sa silique en corne justifient tous les noms du Pavot cornu, qui croît abondamment sur le bord des torrents desséchés de l'Ardèche et dans tout le Midi ; on le cultive dans les jardins. Toute la plante est âcre et vénéneuse, son lait jaune surtout : ses feuilles pilées sont appliquées en Provence sur les ulcères des bêtes à cornes. Leur suc sert à falsifier l'opium.

GLAUQUE. Sorte de poussière extrêmement fine ou sécrétion séreuse qui recouvre les tiges, les feuilles ou les fruits de certaines plantes, telles que le Pavot des jardins, le Ricin, les prunes vertes. On nomme *glauques* ou *glaucescentes* toutes les surfaces que revêt le glauque. C'est un caractère important qui sert à distinguer les espèces ; il arrive aussi quelquefois que des

poils fins et serrés donnent une apparence glaucescente à un organe que ne revêt pas le glauque.

GLÉCHOME (nom primitivement donné à la Menthe pouliot). Le Gléchome a joui longtemps, sous les noms de *Lierre terrestre, Rondette, Terrète, etc.*, d'une grande célébrité en médecine; il est encore une panacée en Angleterre, et dans nos campagnes un remède très-commun. C'est une plante active, tonique, et même excitante si la dose est trop forte; on l'emploie surtout dans les affections pulmonaires, le catarrhe chronique, l'asthme humide, comme incisive et propre à faciliter l'expectoration. Elle a eu de même d'heureux succès contre le calcul et les graviers, dans les maladies mentales, telles que l'hypocondrie et la manie; on l'estime encore comme stomachique, vulnéraire, anti-helminthique et fébrifuge.

Cette plante intéressante est facile à connaître : c'est une des premières qui fleurissent au printemps. Très-commune dans toutes les haies, on la distingue à ses tiges couchées comme celles du Lierre, mais garnies de feuilles plus velues, rondes, festonnées tout autour; les tiges fleuries se dressent en petites touffes serrées; les feuilles, toujours 2 à 2, protégent chacune 4 ou 6 fleurs bleues ou rougeâtres. L'odeur du Lierre terrestre est forte, aromatique, un peu désagréable; il faut, pour la lui conserver, le dessécher à l'ombre. On le prend en infusion.

GLOBULAIRES (plantes ainsi nommées de la forme arrondie de leurs petites fleurs groupées en boule). Ce genre renferme une dizaine d'espèces herbacées ou ligneuses. La G. VULGAIRE (Marguerite bleue) abonde sur les côteaux des terrains calcaires, et y forme de si jolies touffes, qu'on l'a introduite dans les jardins. Elle veut une terre maigre et sèche; ses propriétés sont les mêmes, mais plus faibles que dans l'espèce suivante.

La G. TURBITH, *Globularia alypum* (Séné des Provençaux), sous-arbrisseau du Midi à feuilles persistantes, se couvre en mars, septembre et octobre de jolies fleurs bleuâtres. On ne la conserve dans les jardins qu'en pot et en terre de bruyère : ses feuilles, comme celles de la précédente, sont un purgatif doux, et servent, comme telles, de succédané au Séné.

GLOUTERON. V. BARDANE, LAMPOURDE.

GLU. V. GUI, HOUX, VIORNE.

GLUTEN. Principe neutre, gluant, élastique et blanchâtre, très-souvent accompagné d'azote, existant assez abondamment dans le grain des Céréales et surtout le Froment. On l'obtient en malaxant de la farine sous un filet d'eau, qui en sépare

toute la fécule. C'est à sa présence qu'est due la fermentation du pain, d'autant plus léger qu'il a plus de gluten. On l'a indiqué, dissous dans du savon de potasse, comme antidote du sublimé corrosif.

GNAPHALE. *Gnaphalium* (du grec *gnaphalon*, flocon de laine). (Immortelle des champs, Cotonnière.) Le duvet qui tapisse ces plantes, et leurs petites fleurs enveloppées de coton, leur ont valu leur nom. Le plus important des Gnaphales est le G. DIOÏQUE (Pied-de-chat, Herbe blanche, *Pes cati* ou *Hispidula* des formulaires) ; il croît en abondance dans les pâturages sablonneux des lieux élevés, qu'il tapisse de ses stolons et de ses feuilles blanches et cotonneuses. Ses petites fleurs blanches ou purpurines sont employées comme béchiques dans le rhume, le catarrhe, l'hémoptysie, et font partie des quatre fleurs pectorales. On doit passer les infusions avec soin. Toute la plante teint en jaune la laine alunée.

On cultive dans les jardins le G. DE VIRGINIE, G. *margaritaceum* (Immortelle d'Amérique) ; il est vivace et très-rustique ; ses tiges cotonneuses, en grosses touffes de 5 décimètres, se terminent par un corymbe serré de capitules à écailles argentées et jaune-citron en dedans. Il dure de juillet en septembre.

GNAVELLE. *Scleranthus.* Ce genre, dont la fleur n'a rien de remarquable, offre 2 espèces, l'une annuelle, l'autre vivace ; on recueille sur la racine de celle-ci la cochenille de Pologne, dont les Allemands et les Russes se servent pour la teinture écarlate. La médecine l'emploie comme le kermès animal. Les Gnavelles sont diurétiques et astringentes ; toutes deux croissent dans les champs sablonneux et granitiques.

GOBELET D'EAU. V. HYDROCOTYLE.

GODELLE. V. FROMENT.

GOMME. Principe immédiat, neutre, analogue au sucre, à la fécule, etc., qui découle naturellement ou par incision des plantes ligneuses, s'épaissit à l'air et forme une substance sèche, assez transparente, sans odeur, non inflammable, et soluble dans l'eau, à laquelle elle donne une consistance épaisse et visqueuse ; quand l'eau s'évapore, la concrétion se rétablit, et les parties revêtues de gomme ne forment plus qu'un tout et se trouvent collées.

La gomme a de grands rapports avec le mucilage (V. MUCILAGE) ; elle en diffère cependant, en ce qu'elle est secrétée en dehors, et qu'elle est plus abondante dans la vieillesse et l'état maladif de la plante. La sécrétion des gommes est augmentée par tout ce qui tend à arrêter la descente du *cam-*

bium, comme les ligatures, les incisions, etc. C'est toujours dans le voisinage des greffes et des bourrelets qu'il s'en forme davantage.

Les gommes, souvent mêlées à des principes étrangers, sont rarement pures et passent insensiblement aux résines (V. Résine); celles qu'on nomme proprement *gommes* sont la gomme arabique, la gomme adragant, la gomme de pays.

La première découle de deux Acacies d'Afrique (V. Acacie); elle est l'objet d'un grand commerce. C'est une substance émolliente très-usitée en médecine et fréquemment employée dans les arts, où elle sert à une foule d'usages. Les Arabes et les nègres la prennent comme nourriture en la faisant dissoudre dans du lait.

La gomme adragant est secrétée par les Astragales du Midi (V. Astragale); elle se gonfle plus que l'arabique, sa dissolution est plus épaisse et plus tenace, mais elle a du reste les mêmes propriétés. Les corroyeurs, les teinturiers, les gaziers, etc., en font usage; les peintres en miniature en enduisent leur papier vélin pour lui donner le brillant de l'ivoire. En médecine, elle sert de base à une foule de médicaments.

La gomme de pays, *gummi nostras*, est le produit des Cerisiers, Abricotiers, Pêchers, et autres arbres à noyaux de la tribu des Amygdalées. Beaucoup moins pure que les gommes étrangères, elle peut cependant les remplacer comme émolliente et collante. C'est celle dont les chapeliers font usage.

Les gommes-résines sont un mélange de résine et de gomme, qui participe à l'une et à l'autre, et se dissolvent partie dans l'eau, partie dans l'alcool. Les plus importantes sont : 1° L'*assa-fœtida* (V. Férule), sécrétion agglutinée, brune ou fauve, parsemée de points blancs et violets, et d'une odeur fétide et pénétrante. 2° La *gomme ammoniaque*, production d'une autre Férule étrangère. Elle se trouve en lames blanches ou jaunâtres, simples ou agglomérées, a une saveur nauséabonde et une odeur repoussante, et est employée comme excitant le système nerveux, propre à faire expectorer, et aussi comme résolutive. 3° Le *galbanum*, extrait du *Bubon galbanum*, Ombellifère de Syrie. 4° La *gomme-gutte*, extraite par incision du *Stalagmitis Cambogioides* et du *Garcinia Cambogia*, arbres de la famille des Gummifères, croissant à Siam et à Ceylan. Elle est en masses cylindriques, jaunâtres ou rougeâtres, d'un jaune-serin quand on la mouille, d'une saveur faible, puis âcre. C'est un purgatif drastique, dont on fait plus d'usage en Italie et en Angleterre qu'en France. 5° L'*encens*. (V. Encens.)

GOMPHRÈNE. V. Amarantine.

GOUDRON. V. Résine.

GOUET. *Arum.* Tout, dans ce genre de plantes, semble bizarre : leurs feuilles souvent marbrées, sagittées et pétiolées quoique engaînantes par leur base, leur spathe en capuchon ou longue oreille de lièvre, leur spadice en massue, des étamines sur plusieurs rangs, des carpelles stériles, des ovaires groupés en *sorose ;* mais ces particularités étonnent moins encore que la chaleur qui se développe dans la fleur au moment de son épanouissement ; elle est telle, que, dans les grandes espèces étrangères, on ne peut alors tenir le spadice entre les doigts. La plupart des *Arum* ont dans leurs feuilles un suc âcre et caustique, mais leurs racines les rendent précieux.

Nous possédons deux espèces indigènes très-communes, le G. vulgaire et le G. italique ; on les confond ordinairement sous les noms de *Pied-de-veau, Monsieur, Religieuse, Cornet, Fuseau, etc.* La petite tête nue du spadice sous son large capuchon invite beaucoup les enfants à les cueillir, mais il faut s'en défier ; leur suc âcre est vénéneux et cause des inflammations brûlantes à la gorge. On ne peut l'employer sur la peau que comme rubéfiant. La même âcreté existe dans la racine employée comme purgative, mais elle la perd par la dessication et les lavages, et peut, par l'abondante fécule qu'elle contient, devenir très-utile en temps de disette et remplacer en tout celle du Blé. Elle sert dans quelques pays pour laver le linge, dans d'autres on la donne aux cochons.

La G. serpentaire, A. *dracunculus,* croît dans le midi de la France ; sa haute taille, sa tige blanche et marbrée de noir comme le ventre d'une vipère, son grand capuchon vert en dehors et brun-rouge en dedans, la rendent intéressante ; elle exhale, lors de sa floraison, une odeur cadavéreuse qui attire les mouches et les trompe. La Serpentaire veut dans les jardins un endroit frais et ombragé. On la multiplie de graines et d'éclats.

Une quatrième espèce encore plus remarquable, mais plus rare, est le Gobe-mouche, A. *muscivorum* ou *crinitum,* des îles de Corse et de Minorque. Il a beaucoup de ressemblance avec le précédent, mais le fond de son tube est garni de poils violets, qui, semblables à des dents aiguës, enlacent et retiennent captives les mouches qu'attire son odeur. On le cultive en pot ; c'est une plante d'orangerie. Ses feuilles ne sont pas entières, mais découpées en pédales.

La fameuse Colocasie d'Egypte, dont parle Virgile, est aussi un Gouet propre aux lieux humides de l'Egypte et de la Syrie. Sa racine, très-âcre quand elle est fraîche, devient douce et bonne par la coction ; elle donne une abondante fécule. Ses

feuilles bouillies peuvent remplacer tous les autres légumes. Un coin de terre planté de Colocase suffit pour nourrir une famille nombreuse, mais elle veut de la chaleur. On la cultive dans l'Amérique et les Indes.

Le Chou caraïbe, très-renommé en Amérique, fournit aussi dans ses racines et ses feuilles une bonne nourriture aux nègres et aux Indiens; c'est l'A. *esculentum*, tandis que l'A. *hederaceum*, l'Herbe-aux-méchants, sert aux esclaves à empoisonner leurs maîtres.

GOURDE. V. Calebasse, Courge.

GRAINE. Ce qu'est l'œuf à l'animal, la graine l'est à la plante; comme lui, formée sur l'être qu'elle doit reproduire, elle s'en sépare à un temps donné; elle attend comme lui, mais pour un temps bien plus long, que des circonstances favorables viennent développer l'être organisé qu'elle renferme en son sein; l'embryon ou germe nage, comme celui de l'œuf, dans la substance alimentaire que lui fournit le périsperme ou les cotylédons; enfin l'enveloppe protectrice de la graine, le teste ou l'épiderme, en est comme la coque ou la pellicule.

En vertu de cette parole divine: *Que toute herbe et tout arbre porte sa semence qui le reproduise*, la graine est spécialement chargée de la conservation de l'espèce. Il est vrai que les greffes, les bourgeons, les boutures, et tous les germes latents répandus dans les végétaux, peuvent également concourir à leur reproduction; mais ce mode de multiplication l'affaiblit, l'altère, et tend à la détériorer; et ce qui le prouve le mieux, c'est que le même arbre, longtemps reproduit de la sorte, finit par ne plus donner que des graines stériles. Ainsi, la permanence des races végétales n'est due qu'à la graine, qui ramène toujours plus ou moins à l'espèce primitive.

Il est arrivé cependant que des nuances différentes dans la poussière fécondante ont créé des races que les graines ont conservées. C'est ainsi qu'ont été obtenues les fleurs doubles et toutes les améliorations qui se font dans les Céréales et les plantes potagères et fourragères. L'œuvre de l'homme est d'obtenir des variétés à force d'art et de soins; celle de la nature est de conserver le type primordial. Elle a pour cela multiplié le nombre des graines à l'infini; le Pavot, par exemple, l'Erable, le Bouleau, en portent une quantité telle, qu'on ne la peut comparer qu'aux œufs de poisson, que l'on sait aussi être innombrables. Tant de dangers et de chances de mort menaçaient leur frêle existence, que la Providence a calculé sur eux ces trésors de reproduction. Trop environnés d'en-

nemis pour envahir, les uns la terre, les autres les mers, assez nombreux cependant pour perpétuer leur race et fournir à d'autres êtres un aliment fait pour eux, ces germes féconds, reproducteurs des deux règnes, sont pour l'homme reconnaissant un nouveau témoignage de sagesse et de bonté.

C'est toujours sur les pieds les plus vigoureux qu'on doit recueillir les graines. Si l'on vise à conserver l'espèce dans toute sa pureté, le porte-graine ou plante-mère doit être éloigné de ses congénères; si l'on vise au contraire à des variétés, il faut qu'il se trouve au milieu d'elles pour que la dissémination du pollen ait sur les semences une influence sensible ; il faut ensuite recueillir la graine sur les plus belles fleurs, à maturité parfaite, et la conserver, s'il se peut, dans son péricarpe et même son enveloppe calicinale, ou tout au moins la tenir à l'abri de l'air, de la lumière, de la chaleur et de l'humidité. On conseille de mêler celles qui se gardent le moins bien avec de la terre ou du sable dans une bouteille ou une boîte de fer-blanc. Pour les autres détails, voyez SEMIS.

GRAINE D'AVIGNON, GRAINETTE DES TEINTURIERS. V. NERPRUN.

— DE-CANARI. V. ALPISTE, PANIS MILLET.

— DE-PERROQUET. V. HÉLIANTHE ANNUEL.

GRAMEN. V. AGROSTIS STOLONIFÈRE, CHIENDENT, FROMENT RAMPANT.

GRAMINÉES. Quoique dépourvues de brillantes corolles, les Graminées n'en méritent pas moins de fixer l'attention. Non seulement elles renferment les plantes les plus utiles à l'humanité, comme les Céréales, le Maïs, le Riz, la Canne à sucre et le Bambou; non seulement elles sont la base de nos prairies et de nos verts gazons, mais elles peuvent encore servir de plantes ornementales pour nos parterres et nos appartements. Les unes brillent par la grâce de leur port, les autres par l'élégance de leurs formes ; toutes rachètent l'absence de vives couleurs et d'un organe toujours éphémère par la durée indéfinie de leurs épis et la possibilité de conserver intégralement leurs contours.

Depuis plusieurs années, on cultive en Angleterre un assez grand nombre d'espèces qui viennent facilement dans toute sorte de terrain. Les principales sont : les *Briza media* et *maxima*, les *Aira capillaris* et *caryophyllea*, le *Stipa pennata*, les *Melica ciliata* et *nutans*, le *Cynodon dactylon*, le *Lagurus ovatus*, le *Cynosurus cristatus*, l'*Avena sterilis*, *etc.* Outre leur mérite comme plantes de parterre, ces Graminées ont encore l'avantage de faire, soit seules, soit mêlées à d'autres

fleurs, de très-jolis bouquets à la main qui se conservent très-longtemps dans des vases. En les séchant à l'ombre, on en fait aussi des bouquets qu'on peut placer dans les appartements, où ils produisent le plus gracieux effet. A Londres, les fleuristes s'en servent avec beaucoup d'avantages pour les bouquets d'hiver et la coiffure des dames.

Il serait donc à souhaiter que la culture des Graminées devînt parmi nous plus intelligente et plus suivie. Déjà elle commence à se répandre, et peut-être un jour viendra où l'on se prendra d'une belle passion pour les herbes de nos prairies et où l'on offrira des couronnes au plus beau Chiendent.

GRASSE-POULE. V. Valérianelle.

GRASSES (plantes). Le tissu cellulaire y afflue en telle abondance, que leurs feuilles épaisses et charnues sont tantôt cylindriques, tantôt triangulaires, et offrent dans la famille des Cactus et des Ficoïdes les formes les plus bizarres.

Les plantes grasses diffèrent essentiellement des autres végétaux par l'absence de stomates ou pores cuticulaires; aussi l'évaporation de leur principe aqueux est très-lente, et leur dessication dans l'herbier si difficile, qu'on n'y parvient qu'à l'aide d'un fer chaud. On conseille aussi de faire à leur épiderme mille petits trous avec une aiguille bien fine et de plonger dans l'eau bouillante la plante entière, la fleur exceptée. Elles absorbent peu par les racines, l'humidité de l'air leur suffit. Cette organisation particulière les rend propres aux plages brûlantes de l'Afrique, qui seraient, sans elles, privées souvent de végétation et de verdure. Cette parure bizarre s'harmonise bien avec les lieux qu'elle décore.

Nos plus belles plantes grasses viennent des régions équatoriales; leur culture est facile : il ne leur faut que de la chaleur, peu de terre et presque point d'eau. Toutes réussissent promptement de bouture, qu'on ne plante qu'après l'avoir laissée sécher huit jours, après quoi on la met en un pot dont le fond est garni de gros sable.

GRASSETTE. *Pinguicula vulgaris* (du latin *pinguis*, gras). (Langue-d'oie.) C'est dans les prés humides des montagnes, près des saignées qui donnent cours à leurs eaux, que se trouve la Grassette. Ses feuilles en rosace et d'un blanc jaunâtre sont très-remarquables par l'aspect huileux qu'elles présentent et qui lui a fait donner son nom; elles ont quelques rapports avec celles de la Glaciale. (V. Glaciale.) La fleur est un petit cornet bleu, à long éperon, porté sur une hampe de 1 décimètre.

Employée fraîche, la Grassette est émétique et purgative.

Les animaux la repoussent; elle leur est si nuisible, que les Anglais la nomment *Tue-brebis*. Ses feuilles pourtant sont vulnéraires; les pâtres les emploient contre la gerçure des pis de vache; elles servent aux Lapons à cailler le lait de leurs rennes ou à lui donner un meilleur goût; enfin les Danoises emploient le suc des feuilles pour pommader leurs cheveux.

GRATERON. V. GAILLET.

GRATIOLE OFFICINALE. (Herbe-au-pauvre-homme, petite Digitale, Séné des prés; on la nomme aussi *Gratia Dei*, qu'on a traduit par *Gratiole*.) C'est une plante des lieux marécageux. Ses fleurs sont peu remarquables, mais elle est précieuse par ses propriétés. Elle est amère et très employée dans la médecine des campagnes comme fortement purgative, un peu émétique, hydragogue et vermifuge. Sa décoction se prend en lavements. La médecine vétérinaire aussi s'en sert fréquemment pour purger les chevaux et les bêtes à cornes.

GREFFE ou ENTE. C'est une opération qui a pour but de faire croître un rameau ou un bourgeon d'une plante sur une autre plante.

Au temps où la sève est le plus abondante, on voit qu'en enlevant une portion d'écorce, la partie d'aubier mise à nu se couvre de gouttelettes qui se réunissent et forment un tout continu si la plaie est à l'abri de l'air. L'écorce enlevée, ou toute autre présentant les mêmes caractères, étant remise en contact avec l'aubier, la soudure aura lieu, les rayons médullaires de la tige s'uniront à ceux de l'écorce étrangère, et l'affluence de la sève développera dans celle-ci les bourgeons qui l'accompagnent. Les diverses opérations de la greffe reposent toutes sur cette explication; mais pour qu'elles réussissent, il faut qu'il y ait : 1° coïncidence dans le développement du rameau qu'on enlève, et qu'on appelle spécialement la *greffe*, et celui de la plante sur laquelle on le met, et qu'on nomme le *sujet*; 2° identité, sinon d'espèce et de genre, du moins de famille, et certains rapports entre les individus. On sent par là quelle idée on doit attacher aux greffes de Rosiers sur Houx pour avoir des roses vertes, de Vignes sur Noyers pour obtenir des grappes de noix, etc. Nous allons expliquer en peu de mots les principales greffes employées.

1° *Greffe par approche*. Cette manière de greffer, dont la nature sans doute a donné elle-même l'idée, consiste à lier fortement ensemble deux branches d'arbres voisins après les avoir entaillées préalablement jusqu'au quart de leur épaisseur. Les deux entailles doivent être faites de manière à ce qu'elles entrent le plus juste possible l'une dans l'autre. La

plaie est bandée et soigneusement enduite de terre grasse ou de cire à greffer. (V. Cire a greffer.) On supprime la plupart des rameaux au dessus et au dessous de la greffe, dont on incise peu à peu le pied, pour le couper tout à fait quand la soudure sera parfaitement opérée, ce qui aura toujours lieu l'année même. Ce procédé est très-fécond en applications. Ainsi, on s'en sert pour restituer une vigueur nouvelle aux arbres en espalier qui ont perdu la leur à cause de leur vieillesse. Pour cet effet, on plante à côté de l'arbre qu'on veut renouveler deux sauvageons de la même espèce; un an après la plantation, on les courbe en croix sur le tronc du premier, un peu au dessus l'un de l'autre; on les entaille convenablement, et on les y greffe par approche. L'année suivante, lorsque la soudure est faite, on coupe la tête des deux sauvageons, et le vieil arbre, recevant la sève de ses deux nourrissons vigoureux, se remet à porter des fruits comme dans sa jeunesse. On peut encore employer la greffe par approche pour former un espalier avec deux arbres. Voici comment M. Luizet, inventeur de cette ingénieuse méthode, en rend compte lui-même dans un manuscrit qu'il a bien voulu nous communiquer : « En automne 1847, dit-il, l'idée me vint de planter deux Poiriers pour former plus promptement un seul espalier. Voici la manière de procéder pour bien réussir. On doit choisir deux arbres bien égaux et forts, de la poussée d'un an, ou mieux de deux ans; on les plante dans la même fosse en les espaçant de 40 à 50 centimètres et en ayant soin de tourner en regard les deux coupes des sujets au dessus de la greffe. Après cela, on les incline en croix l'un sur l'autre, on les attache à la hauteur de 40 centimètres environ, et on ne les taille presque pas. Un an après la plantation, au printemps, on entaille avec un instrument bien tranchant les deux arbres, exactement à l'endroit où ils se croisent, jusqu'au quart de leur épaisseur, en ayant soin que les deux coupes entrent le plus juste possible l'une dans l'autre. La soudure aura lieu assurément la même année, et les années suivantes la taille sera la même que pour un autre espalier. Cette plantation offre des avantages incontestables, puisque une première année on peut avoir un espalier aussi bien formé qu'avec un seul arbre planté depuis trois ou quatre ans par la manière ordinaire. La plus grande difficulté de la taille en espalier est d'obtenir les branches latérales de dessous le plus fortes possibles; par ce procédé de plantation, cette difficulté me paraît vaincue. Pour obtenir de beaux arbres, je ne conseille pas des Poiriers greffés sur Coignassier; leurs racines latérales se nuiraient bientôt, et la végétation serait faible. Il convient d'employer des arbres greffés sur franc; leurs ra-

cines pivotantes se gêneront beaucoup moins. Ces genres d'espaliers doivent être placés à 6 mètres au moins l'un de l'autre. Les variétés de Poiriers nommées *Duchesse d'Angoulême, Colmar d'Aremberg, Bergamotte de la Pentecôte, Beurré gris d'hiver*, me paraissent excellentes pour ce genre de plantation. »

2° *Greffe herbacée.* C'est une espèce de greffe par approche : seulement, au lieu d'opérer sur des branches ligneuses âgées au moins d'un an, tantôt on la pratique sur des plantes herbacées (V. Astère de la Chine), tantôt, si ce sont des végétaux ligneux, la greffe et quelquefois même le sujet sont des bourgeons encore tendres. Il faut donc pratiquer cette opération depuis le milieu de juin jusqu'au commencement d'août. Le mode d'opérer consiste à faire sur le sujet une incision longue de 4 centimètres et terminée à chaque extrémité par une autre incision transversale. La greffe taillée en biseau de la même longueur est insérée entre les écorces et fixée au moyen d'une ligature. L'année suivante, au printemps, la soudure est complète, et l'on opère le sevrage en coupant la greffe au dessous du point d'attache. Cette greffe est aujourd'hui très-fréquemment employée. On s'en sert avantageusement pour remplacer les vides parmi les rameaux à fruit qui garnissent les branches principales du Pêcher ou des autres arbres à noyaux. Il suffit pour cela de courber un des rameaux voisins et de le souder par la greffe herbacée aux places où il manque des rameaux à fruit.

3° *Greffe en fente.* C'est la plus en usage pour les arbres fruitiers. Elle consiste à couper horizontalement le sujet par le pied, ou de même sorte les branches que l'on veut greffer. Sur ce petit plateau, on fait par le milieu une fente de 3 à 4 centimètres avec une serpette et un marteau ; on prend la greffe ou scion (rameau de l'année précédente), garnie de trois ou quatre yeux ; on la taille en biseau par le gros bout sur ses deux faces, et on l'insère dans la fente, de telle sorte que les écorces soient parfaitement en rapport et au même niveau. On peut mettre deux scions et même quatre si l'on a fait deux fentes en croix. Cela fait, on enlève, sans déranger les scions, le coin de bois qui tenait les fentes ouvertes, on serre avec un lien, et l'on garnit de cire à greffer pour maintenir la greffe et cicatriser la plaie. Il importe au succès de cette greffe que le sujet soit bien en sève et que les scions n'aient point encore poussé. Pour cela, il faut les couper d'avance et les tenir frais en les enterrant au nord. La greffe en fente se pratique ordinairement au premier printemps ; cependant on peut avec succès l'employer au mois de septembre, alors qu'il n'y a plus assez de sève pour faire pousser la greffe

avant l'hiver, mais qu'il en reste suffisamment pour la souder au sujet.

4° *Greffe en couronne.* Elle se pratique sur les sujets trop gros pour être fendus. Elle consiste à amputer horizontalement pour insérer entre l'aubier et l'écorce qu'on écarte avec un petit coin de bois très-dur, sans la fendiller s'il se peut, des scions taillés en biseau d'un côté sur une longueur de 4 à 5 centimètres. On serre, et on garnit de cire à greffer.

5° *Greffe en flûte ou en sifflet.* On s'en sert ordinairement pour les Noyers et les Châtaigniers. Pour opérer, on ampute une branche sous un œil à un endroit bien lisse ; on fend l'écorce, sans blesser le bois, en deux ou trois lanières de 6 centimètres de long ; on enlève sur la greffe, qui doit être de la grosseur du sujet, un anneau d'écorce de 6 centimètres, garni de ses bourgeons. Cet anneau s'enfile sur l'aubier du sujet, et l'on relève les lanières sans couvrir les yeux. Si le sujet était plus gros que la flûte, on la fend, et on recouvre avec une des lanières tombantes qu'on avait détachée ; s'il était moins gros, on enlève une lanière au sifflet, on rejoint les bords, et l'on garnit bien toutes les fentes de cire à greffer.

6° *Greffe en écusson.* Elle se fait à deux époques de l'année, en mai et juin, en avril et septembre. A la première époque, elle est dite *à œil poussant*, et à la seconde, *à œil dormant*. Voici comment elle se pratique. Il faut :

1° Détacher du rameau que l'on veut greffer un bourgeon bien formé ; on supprime la feuille en laissant la partie du pétiole qui adhère à l'œil, qu'on enlève avec son écorce, carrément en dessus, en pointe en dessous, dans la forme d'un écusson ou d'un triangle. On doit laisser à l'écusson le moins de bois possible.

2° Faire sur le sujet, au point où l'écusson doit être placé, une incision pénétrant jusqu'au bois et offrant la forme d'un T, et écarter vers le haut avec la spatule du greffoir les deux lèvres de l'écorce.

3° Glisser l'écusson entre l'écorce et le bois dans l'incision qu'on a faite sur le sujet, en ayant soin de le glisser jusqu'au fond et de le faire coïncider exactement. Cela fait, on rapproche et on lie les deux lèvres de l'écorce au moyen d'une ligature, de manière que le bourgeon soit bien fixé, mais non recouvert. Quand l'opération est faite avec promptitude et avec une sève abondante, la soudure est infaillible. Il est des personnes qui coupent la tige ou les branches au moment même où elles les greffent ; ce procédé est nuisible à la reprise en ce qu'il arrête subitement la sève. Il faut les tailler ou quelques jours avant ou quelques jours après, quand on voit que la

greffe est soudée et qu'elle commence à pousser. Dans ce dernier cas, on ne doit même pas les couper entièrement et d'un seul coup ; on commence par pincer leur extrémité, puis on les coupe à moitié, et enfin on les retranche. Quand on a greffé à œil dormant, c'est-à-dire à l'automne, il ne faut couper les branches ou la tige qu'au printemps suivant. On doit desserrer les écussons lorsque les ligatures commencent à déterminer des étranglements. Les bourgeons qui se développent en même temps que celui de l'écusson doivent être supprimés avec soin. Quand celui-ci commence à s'allonger, il est bon de lui donner un petit tuteur pour le garantir de la violence des vents.

7° *Greffe des bourgeons à fruit, ou greffe Luizet.* C'est une espèce de greffe en écusson, décrite par André Thouin dans sa *Monographie des greffes*, mais imaginée de nouveau en 1846 par M. Luizet, arboriculteur à Ecully. Elle consiste à choisir vers la fin de l'été des bourgeons à fruit (1) sur des branches qui en ont une trop grande quantité ; à les détacher des rameaux comme pour les écussons ordinaires, sans toutefois se préoccuper de la présence du bois enlevé avec l'écusson ; à placer ces écussons dans une incision pratiquée comme nous l'avons indiqué dans la greffe précédente, puis à ligaturer.

Voici comment M. Luizet raconte l'origine de sa découverte dans une note manuscrite qu'il a eu l'obligeance de nous communiquer :

« Au printemps 1846, j'essayai de greffer en fente, à 16 centimètres de terre, sur de jeunes Poiriers de deux ans, huit boutons à fruit que je trouvai sur de jeunes arbres que je venais de recevoir. Je pris toutes les précautions possibles, mon but étant de juger plus vite du mérite de ces poires. La floraison de mes greffes fut presque nulle, et je n'eus point de fruit ni sur les unes ni sur les autres.

« Au mois d'août suivant, je greffai en écusson, et par les moyens ordinaires, douze boutons à fruit de poires Bon-Chrétien William et Duchesse d'Angoulême, et je cachai mes greffes du soleil avec des feuilles attachées autour, qui restèrent environ un mois. Au printemps 1847, mes douze greffes étaient toutes très-jolies, mais il y en avait trois qui n'étaient pas des boutons à fruit, et je m'aperçus bientôt que deux autres ne tiendraient pas leurs fruits. Mais les sept qui demeurèrent me produisirent neuf superbes poires, dont six Bon-Chrétien William et trois Duchesse d'Angoulême. C'est alors

(1) Voyez tome Ier, page 41, n° 96.

que je fis part de ma découverte à tous les horticulteurs et amateurs qui venaient me voir, puis à la Société d'horticulture, ce qui souleva les soupçons de plusieurs membres qui ne crurent pas la chose vraie. Mais une commission fut nommée par la Société, et elle éclaircit tous les doutes par son compte-rendu à cet effet. »

La greffe Luizet, qui commence à se répandre, est destinée à opérer une véritable révolution en arboriculture. Par son moyen, les arbres ne se reposent jamais, attendu qu'une main industrieuse vient leur placer des fruits quand ils n'en produisent pas naturellement ou qu'ils n'en produisent pas assez. Il y a même mieux : c'est que l'opération, se faisant ordinairement sur les branches gourmandes où la sève est exubérante, force celle-ci à se porter sur les autres branches et à les mettre à fruit. La greffe ne s'exécutant que sur des arbres vigoureux et sur leurs parties les plus séveuses, il ne faut pas trop se presser. Le commencement de septembre, pour les terrains frais, est préférable au 15 août, et du reste, avant cette époque, il est difficile de distinguer sûrement les bourgeons à fruit de certaines variétés. Le principe, c'est qu'il faut greffer quand il y a encore assez de sève pour souder les écussons, mais pas suffisamment pour qu'ils puissent fleurir avant l'hiver, car alors on aurait fait un travail perdu. Les boutons à fruit pris au sommet des rameaux réussissent mieux que les autres. Cette greffe n'est applicable qu'aux Poiriers ; jusqu'à présent elle n'a point donné de résultat satisfaisant sur les Pommiers.

8° *Greffe par application.* On peut greffer non seulement en introduisant la greffe sous l'écorce ou dans une fente commune à l'écorce et au bois du sujet, mais encore en l'appliquant simplement sur l'intérieur de l'écorce et le bois mis à nu. Cette dernière méthode se nomme *greffe par application.*

On emploie, comme pour la greffe en fente, une portion de rameau portant deux ou trois yeux à bois ; mais la manière de tailler la greffe et le sujet varie suivant les circonstances.

Deux cas peuvent se présenter : tantôt la greffe est de la même grosseur que le sujet, tantôt c'est celui-ci qui est le plus gros.

Dans le premier cas, l'opération est très-facile : on les taille tous les deux en biseau allongé, bien plan et de même longueur ; on les ajuste exactement, et on les attache solidement ensemble. C'est la *greffe à l'anglaise* des jardiniers.

Dans le second cas, c'est-à-dire si le sujet est plus gros que la greffe, ce qui arrive le plus ordinairement, voici comment on procède. Si le sujet n'est pas beaucoup plus gros que la

greffe, on le coupe d'abord carrément, puis on lui enlève obliquement assez d'écorce et de bois pour former une place de même dimension que le biseau de la greffe. Si le sujet est beaucoup plus gros, on le coupe aussi horizontalement, puis on enlève d'un côté jusqu'à l'aubier une lame d'écorce telle, que le biseau étant appliqué sur la plaie, le bois de la greffe porte sur l'aubier, son écorce sur les couches intérieures de l'écorce, et qu'il n'y ait point de vide entre eux. Pour obtenir ce résultat et donner à la greffe une direction bien verticale, on l'entaille d'abord perpendiculairement, et l'on fait partir le biseau du fond de l'entaille, de telle sorte qu'à son sommet se trouve un cran à angle droit qui repose à plat sur la coupe du sujet. L'essentiel est de faire coïncider le plus exactement possible la greffe et le sujet, et d'éviter de former une courbe disgracieuse à leur point de jonction. Dans tous les cas, une fois que la greffe est attachée, il faut recouvrir exactement les plaies avec une couche de cire à greffer. Celle de Christ est la meilleure. (V. Cire a greffer.)

Ce qui fait le mérite de cette greffe, c'est que non seulement elle est d'une exécution très-facile, mais encore qu'elle convient au bois de tout âge et peut se pratiquer en toute saison.

Terminons ces détails, que quelques mois de pratique apprendront mieux que tous les préceptes, par la description gracieuse que l'auteur des *Géorgiques françaises* nous a laissée sur les merveilles de la greffe :

Soit donc que d'un rameau la blessure profonde
Reçoive un plant choisi dans sa fente féconde,
Soit que le sauvageon que l'art veut corriger
Dans ses bourgeons admette un bourgeon étranger,
Ce dédale savant de vaisseaux innombrables
N'admet ou ne retient que des sucs favorables.
L'arbre adopté s'élève, il se couvre de fruits
Que le tronc paternel n'aurait jamais produits,
Et l'arbre hospitalier où la greffe prospère
De ces enfants nouveaux s'étonne d'être père.

GRELOT. V. Muguet de mai, Nivéole.

GREMIL. *Lithospermum officinale*. (Herbe-aux-perles, Blé-d'amour, Millet perlé.) Les semences du Grémil sont assez remarquables pour lui avoir mérité tous ces noms. Ce sont de petites perles luisantes et nacrées, extrêmement dures; elles font son plus bel ornement. Cette plante, très-commune dans les terrains calcaires, forme d'assez hautes touffes sur le bord des chemins. L'infusion de ses graines passe pour diurétique et apéritive; quelquefois on prend en guise de Thé ses sommités fleuries. Dans le Nord, on se sert de sa racine pour se farder et colorer le beurre.

Le G. POURPRE-BLEU, L. *cæruleo-purpureum,* joint à l'éclat perlé de ses graines celui de ses fleurs d'un beau bleu passant au rouge. Il est remarquable par la différence de ses rameaux fleuris, toujours dressés, d'avec ses tiges stériles, couchées ou rampantes.

Le G. DES CHAMPS, L. *arvense,* très-commun au printemps dans toutes les terres à blé, n'a que des semences noires et rugueuses; mais sa racine, rouge en dehors, sert dans le Nord aux mêmes usages que celle du Gremil officinal.

Le G. DES TEINTURIERS, L. *tinctorum,* le plus important de tous, croît abondamment dans la France méridionale ; il renferme dans sa racine la véritable *orcanette,* qui donne une couleur rouge assez solide; on l'emploie pour colorer des préparations médicinales, des liqueurs, des sucreries; elle sert aussi à la peinture.

GRENADIER. *Punica granatum.* (Balaustier.) On le croit originaire d'Afrique ; il en fut apporté par les Romains au temps des guerres puniques, d'où lui est venu son nom. Cet arbuste élégant, condamné à l'orangerie dans nos climats, fait l'ornement des buissons du Midi par ses grandes fleurs de corail, qui contrastent admirablement avec son vert et léger feuillage. Le fruit, qu'on nomme *grenade* ou *migraine,* est revêtu d'une écorce coriace, connue en médecine sous le nom de *malecorium* (cuir de pomme); il enferme une multitude de petits grains rouges, succulents, agréablement acidulés, qu'on suce avec délices dans les grandes chaleurs. Les cloisons qui les séparent n'ont rien de bon ; mais l'écorce, où le tannin abonde, est employée, ainsi que les fleurs, comme astringente dans tous les maux produits par l'affaiblissement des organes, flux chroniques, hémorrhagies passives des poumons et des intestins, diarrhées atoniques, ramollissement des gencives, etc. La racine du Grenadier est un spécifique contre le tœnia (ver solitaire); mais ce remède pris à trop forte dose provoque quelques uns des effets du poison, tels que vomissements, assoupissement, vertiges. On se sert de l'écorce et du fruit pour tanner le maroquin. Avec du sulfate de fer on en obtient de l'encre noire; on en obtient de la rouge avec de l'alun.

La fleur et le fruit du Grenadier sont célèbres dans la mythologie païenne et dans l'histoire. Ce fut pour avoir sucé quelques grains d'une grenade que Cérès ne put ramener des enfers sa fille Proserpine, et de là les grenades que l'on voyait sur les médailles de cette reine des morts. La fleur passait chez les anciens pour le symbole d'une amitié parfaite, l'union des graines, si bien disposées en petits compartiments,

pour celui d'une société ou d'un peuple policé. Plus tard on a nommé *grenade* une espèce de pot à feu qu'on lançait sur les ennemis, et *grenadiers* les soldats chargés de cet emploi; c'était l'élite des armées, comme nos grenadiers d'aujourd'hui. Les grenades qui servent d'ornement aux troupes d'artillerie tirent probablement leur origine de ces anciens pots à feu.

Les grenades ne doivent être cueillies que bien mûres. Elles se conservent assez longtemps et peuvent très-bien voyager. On les mange crues, on les confit au sucre, et on les dit très-bonnes pour précipiter la bile, mais surtout pour rafraîchir; pour ce dernier usage, on en prépare une limonade.

Abandonné à lui-même, le Grenadier n'offre qu'un buisson touffu, de médiocre grandeur, très-propre à former des haies d'agrément et même de défense par les épines qui terminent souvent les rameaux; mais, cultivé avec soin, il s'élève de 6 à 10 mètres. Dans le Nord, on le cultive comme les Orangers; pour le déterminer à fleurir, il suffit de pincer les sommités des nouvelles pousses.

GRENADILLE BLEUE. *Passiflora cœrulea.* (Fleur-de-la-Passion, Passiflore bleue.) Ce nom de *Grenadille,* ou petite grenade, vient de son fruit très-semblable à celle-ci; il est, dans quelques espèces, rempli de grains mangeables et même délicats par leur pulpe rafraîchissante. La coque est si dure, qu'on en fait des bonbonnières. Ce genre d'environ 100 espèces, toutes de l'Amérique méridionale, demande en général, en France, la serre ou l'orangerie; quelques unes cependant peuvent passer l'hiver dehors. Leurs rameaux sarmenteux et grimpants garnissent très-bien les cabinets de verdure.

La Grenadille bleue a une fleur aussi singulière que belle. On croit y remarquer, en y regardant d'un peu près, les principaux instruments de la Passion : 3 styles en forme de clous terminent l'ovaire; celui-ci est soutenu par une petite colonne d'où se détachent 5 longues étamines; leur filet fait la lance et leur anthère l'éponge; au dessous est une large couronne formée de rayons du plus bel azur. Le tout repose dans une large corolle de 6 à 9 centimètres, blanchâtre ou jaunâtre, soutenue par un calice presque aussi grand. Ces belles fleurs ne durent qu'un jour, mais elles se succèdent de juillet en septembre.

La culture de cette espèce, l'une des plus belles et des plus rustiques, demande quelques soins. On doit la semer de bonne heure sur couche, l'acclimater peu à peu à un air plus froid, la placer contre un mur bien abrité, et lui donner à grimper.

L'hiver gèle la tige, mais avec une bonne litière on peut conserver la racine en pleine terre, et le printemps suivant elle repousse pour donner des fleurs. Il serait mieux de la conserver et de la rentrer l'hiver en orangerie. Elle se multiplie de graines ou de boutures.

GRENOUILLETTE. V. RENONCULE LIERRETTE.

GRIOT. V. GENÊT.

GRISAILLE. V. POIS DES CHAMPS, PEUPLIER.

GRISET. V. ARGOUSIER.

GROSEILLIER. *Ribes* (du latin *grossulus*, petite figue, et *rubus*, buisson). Le Nord a quelques fruits que les contrées plus chaudes du Midi lui envieraient en vain ; les Groseilliers sont de ce nombre ; la plupart de leurs espèces appartiennent à l'Europe.

La plus commune est le petit G. ÉPINEUX, R. *uva-crispa* (Gadellier, Groseillier des haies). Il faut vivre dans les champs et les voir quelque temps dépouillés de leur verdure et ensevelis sous la neige pour sentir tout le prix d'une petite branche de Groseillier sauvage commençant au mois de février à étaler ses vertes feuilles, heureuses messagères du printemps. Bientôt après mille abeilles bourdonnent à l'entour de ses fleurs peu apparentes, et plus tard les enfants se disputent ses nombreuses groseilles que ses épines acérées défendent en vain. Cueillies encore vertes, elles sont âpres et astringentes ; en mûrissant, elles deviennent plus douces, rafraîchissantes et laxatives. On en fait du petit vin. Les tiges épineuses, toujours peu élevées, servent très-bien à fortifier le pied des haies, où le Groseillier croît en abondance.

Une variété améliorée par la culture est le R. *grossularia*, G. A MAQUEREAU, ainsi nommé parce que son fruit en verjus sert à accommoder le poisson de ce nom. Il est plus grand dans toutes ses parties que le Groseillier commun ; quelquefois ses groseilles atteignent la grosseur d'un œuf de pigeon. On les mange crues, ou cuites on en fait des tartes, surtout en Angleterre, et une boisson agréable, en y ajoutant un peu de sucre et de framboise. Ce Groseillier et les nombreuses variétés qu'il offre sont cultivés dans la plupart des jardins, où leurs rameaux touffus, armés d'aiguillons redoutables, peuvent servir de haies impénétrables et productives.

Le G. ROUGE ou G. A GRAPPES, R. *rubrum*, croît naturellement dans les bois des montagnes humides ; on le cultive aussi dans tous les jardins. Il est sans épines et vient en buisson ; on peut cependant l'arrondir en tête ou l'élever en quenouille de 1 à 2 mètres. Ses branches touffues se garnissent en

juin de plus de fruits que de feuilles; ils se présentent en grappes d'un rouge vif ou d'un blanc perlé avec une grâce et un éclat qui invitent à les cueillir. C'est un fruit très-estimé pour son goût fortement acide et ses propriétés rafraîchissantes; on le mange cru; on en fait un sirop très-usité en médecine, des gelées excellentes, des glaces, des sorbets, du petit vin et même de l'eau-de-vie. L'acide pectique s'extrait du fruit de ce groseillier. Les feuilles teignent en jaune et le bois en noir.

Il existe plusieurs variétés de Groseillier à grappes; le Gondouin et la Groseille-cerise ont des fruits remarquables par leur grosseur, mais d'une chair moins fine et moins délicate que l'ordinaire. Toutes se multiplient de graines et d'éclats. On peut, en empaillant les arbres un peu avant la maturité, jouir de leurs fruits jusqu'en septembre; les feuilles tombent, mais la grappe, loin de se dessécher, perd de son acide, se ride et s'améliore.

Le G. NOIR, R. *nigrum* (Cassis, Poivrier), est plus grand et plus fort que le rouge; ses fruits en grappes, à gros grains noirs peu nombreux, sont d'abord repoussants par leur mauvaise odeur et leur goût auquel on s'accoutume; on finit même par en manger avec plaisir. On cultive généralement le Cassis pour en faire dans les ménages une liqueur ou ratafia stomachique assez estimé. Voici comment on le prépare. Prenez Cassis bien mûrs 500 grammes, concassez-les, et faites-les infuser pendant un mois dans 2 litres de bonne eau-de-vie. Au bout de ce temps, exprimez le jus en pressant à travers un linge; faites un sirop (V. SIROP), de telle sorte qu'il y ait 500 grammes de sucre par litre d'eau-de-vie; mélangez le tout, et bouchez soigneusement les bouteilles. La liqueur sera excellente; si on voulait l'avoir meilleure, on pourrait, dans la fabrication de son sirop, employer du bon vin vieux au lieu d'eau. Les feuilles en infusion sont apéritives et diurétiques: elles donnent une teinture jaune dont on se sert pour colorer l'eau-de-vie. Le suc du fruit teint en bleu par les alcalis, et en pourpre-violet par le sel d'étain.

Le G. DES ALPES, R. *alpinum*, commun dans les bois de montagnes, a de petites grappes peu estimées. On le reconnaît à ses feuilles luisantes en dessous.

Les Groseilliers étrangers se cultivent plutôt pour la singularité de leurs feuilles que pour la bonté de leurs fruits. Les plus remarquables sont le G. ROUGE, R. *sanguineum*, et le G. DORÉ, R. *aureum*. Rien n'est beau dans un parterre comme le Groseillier rouge au premier printemps. Ses fleurs écarlates s'épanouissent en même temps que les Couronnes impériales, un peu avant les Jacinthes, et éblouissent le re-

gard par leur vif incarnat. Il y a plusieurs variétés, dont une à fleurs blanchâtres, mais elle produit moins d'effet.

Le Groseillier doré est propre à orner les massifs des jardins paysagers : son feuillage brillant et bien découpé repose agréablement les yeux, et ses fleurs d'un jaune d'or embaument les airs de leur suave odeur. Ces deux espèces se multiplient par boutures et par éclats de racines.

En général, tous les Groseilliers viennent partout, mais leurs fruits sont plus doux en terre légère ; il est bon de les replanter tous les cinq ans, parce qu'ils épuisent le sol, se déracinent peu à peu, et tendraient à s'affaiblir s'ils n'étaient de temps en temps rechaussés. On les multiplie par boutures, marcottes et éclats de racines, que l'on sépare en automne ou en février ; on les taille à cette dernière époque, et l'on enlève leur bois mort.

GRUAU. V. Avoine, Froment, Orge.

GUEULE-DE-LION. V. Muflier.

GUI BLANC. *Viscum album.* (Pomme hémorrhoïdale, Verquet.) Plante parasite, qui s'attache aux arbres et y pousse en forme de boule bizarre, diffuse, et très-singulière (1). Quel que soit l'arbre qui la porte, sa forme, sa couleur, ses propriétés sont les mêmes ; cependant ce n'est qu'au Gui du Chêne que les Gaulois et leurs druides rendaient les honneurs solennels et attribuaient un pouvoir merveilleux, comme d'assurer la fécondité des troupeaux, de neutraliser les plus dangereux poisons, etc.

C'était au mois de décembre, mois sacré chez nos pères, qu'ils allaient en grande pompe cueillir l'arbuste mystérieux : le chef des druides l'abattait avec sa faucille d'or, et, au premier jour de l'an, le distribuait au peuple en criant : *Au gui l'an neuf!* Aujourd'hui encore, dans le peuple, on attache au Gui du Chêne, sans doute à cause de sa rareté, une sorte de vénération qui empêche de l'abattre. Il est probable que Virgile fait allusion au Gui du Chêne quand il parle du rameau d'or qu'Enée devait couper avant sa descente aux enfers.

La décoction du Gui donne une belle couleur jaune à la laine alunée ; ses baies sont âcres, amères, et purgent violemment en donnant des douleurs d'entrailles. Leur suc est si poisseux que leur nom *Viscum* a servi de dénomination à toutes les substances gluantes ou visqueuses. Anciennement on en retirait la glu pour la chasse à la pipée, mais on préfère aujourd'hui celle qu'on prépare avec l'écorce ; pour cela on la

(1) Voyez tome Ier, page 103, no 235.

fait macérer, fermenter et pourrir ; on la pile ensuite jusqu'à ce qu'elle soit en bouillie, puis on la met dans une terrine, où l'on jette de temps en temps de l'eau de fontaine bien fraîche, et l'on remue avec un bâton jusqu'à ce que la glu s'y attache ; on la lave ensuite dans l'eau à plusieurs reprises pour la bien nettoyer, et l'on en fait une boule que l'on conserve pour l'usage dans un pot d'eau.

La glu ne sert pas seulement pour la chasse, on peut en mettre au pied des arbres pour les préserver des fourmis, chenilles et autres insectes. En Italie, on l'emploie en cataplasmes résolutifs.

GUIGNIER. V. CERISIER.

GUIMAUVE. *Althæa* (du grec *altheìn*, guérir). L'une des espèces très-précieuses qui composent ce genre est la G. OFFICINALE OU MAUVE BLANCHE, A. *officinalis*, éminemment douée de principes mucilagineux dans toutes ses parties, mais surtout sa racine. On l'emploie beaucoup en médecine dans les affections inflammatoires ; elle est administrée en boissons, en lavements, en cataplasmes, etc. ; on en prépare une pâte, des pastilles, du sirop ; on en fait des hochets aux enfants pour favoriser la dentition. Les anciens mangeaient ces mêmes racines cuites dans du lait. On peut en retirer, aussi bien que de la tige, une espèce de filasse, et en faire du papier.

Cette plante, qui croît naturellement dans les lieux humides du midi de la France, est cultivée dans tous les jardins pharmaceutiques, et mériterait de l'être partout. Sa petite fleur blanche est légèrement lavée de rose ; ses feuilles molles, cotonneuses et veloutées semblent porter la physionomie de son caractère et devoir la faire aimer. On ne la cultive guère que pour ses propriétés adoucissantes. Elle tient le premier rang parmi les plantes mucilagineuses.

On la multiplie d'éclats et de graines ; ce n'est qu'à la troisième année qu'on se sert de la racine, dont on enlève l'écorce pour l'avoir en petits bâtons d'un beau blanc.

Une seconde espèce de Guimauve est l'ALCÉE, A. *rosea* (Rose trémière, Passe-rose, Rose de-Damas, Bourdon-de-saint-Jacques). Aux qualités émollientes de la précédente la grande Mauve des jardins, originaire de Syrie (d'autres disent de Chine), unit la majesté de la taille et la beauté des couleurs. Cette plante émet plusieurs tiges de 1 à 3 mètres, ornées à leur base de longues feuilles en rosace et terminées par un ou plusieurs longs épis de cocardes roses, rouges, blanches, noires, jaunes, panachées, doubles ou simples, et de toute beauté : elle est trisannuelle, vient en tout terrain, et se multiplie de

graines, d'éclats et même de boutures. Tous les caractères botaniques y sont faciles à saisir, grâce à la dimension de toutes ses parties ; il n'est pas de végétal où l'on puisse mieux apercevoir que dans ce géant des plantes herbacées les vaisseaux-trachées et le déroulement de leurs spires. La structure des carpelles disposés en rangée circulaire tout autour des styles est très-remarquable. Les tiges de la Passe-rose peuvent donner de la filasse. On retire des fleurs, en y ajoutant du sulfate de fer, une encre et une couleur bleue assez belle.

GUMMI NOSTRAS. V. Gomme de pays.

GYPSOPHILE. *Gypsophila.* Les Gypsophiles ne sont intéressantes que par leurs jolies petites corolles d'un rose tendre. La G. des murs se présente en gracieuse panicule. La G. saxifrage croît abondamment dans les fentes des rochers humides ; ses fleurs sont plus grandes, mais ses tiges décombantes ont peu de grâce. C'est plus aux lieux qu'elle habite qu'à ses prétendues vertus lithontriptiques qu'elle doit son nom botanique, bien traduit par celui de *Brise-pierre.*

GYROSELLE de Virginie. *Dodecatheon meadia.* D'une rosette touffue de feuilles obtuses s'élance au printemps une tige de 3 décimètres, couronnée ordinairement à son sommet de 12 petites fleurs pendantes, d'un rose pourpre, élégamment renversées, rayonnant toutes d'un centre commun. Ce nombre de 12, leur égalité, leur union et leur grâce ne pouvaient être exprimés par un nom tout à la fois plus noble et plus heureux que celui de *Dodecatheon* (les douze grands dieux de l'Olympe). Cette fleur charmante, originaire de Virginie, réussit assez bien en pleine terre, mais elle la veut franche, légère et à chaude exposition. On la multiplie de graines semées aussitôt qu'elles sont mûres, ou en automne par éclats de racines. Il y a plusieurs variétés, dont une à fleurs blanches.

H

HARICOT. *Phaseolus.* Les Indes et les rives du Phase sont la patrie du Haricot, comme son nom latin l'indique ; mais depuis si longtemps qu'il est récolté en Europe, il s'y est naturalisé. Des jardins il a passé aux champs, où on le cultive en grand pour son grain alimentaire. On pourrait, en le réduisant en farine, l'associer à celui du Froment et en faire du pain, ce qui est arrivé souvent en temps de disette. 100 kilogrammes de Haricots donnent 75 kilogrammes de farine ;

cette grande quantité de fécule assure à cette graine le premier rang après les Céréales parmi les plantes alimentaires. Très-souvent le Haricot se mange vert dans sa jeune cosse, tendre alors et parenchymateuse ; mais, dans sa maturité, le grain, blanc, jaune ou bigarré, se prépare seul, en purée ou autrement. C'est une nourriture saine et très-répandue dans le peuple, quoiqu'on accuse son teste ou *parchemin* d'être indigeste et venteux. Les Haricots verts et dans leurs cosses se conservent pour l'hiver au sel, au vinaigre ou séchés ; les plus jeunes se mangent aussi en guise de cornichons.

La culture a multiplié les variétés de Haricots ; on les divise en deux sections : 1° les Haricots *nains* ou *sans rames* ; 2° les Haricots *grimpants*. Parmi les Haricots nains (qui sont ceux qu'on sème dans les terres), on cite : le Flageolet, par corruption *Flageole* ; le Nain hâtif de Laon, très-bas et fort précoce ; le Nain blanc sans parchemin, et le Sabre nain à longues et larges cosses, très-bon vert, meilleur sec. Il faut à ceux-ci un terrain moins humide. Le Nain blanc d'Amérique, très-fécond et sans parchemin ; le Haricot suisse, à plusieurs variétés de couleurs dans les graines, et le meilleur de tous pour manger en cosse et garder tel pour l'hiver, sont de cette section.

Les Haricots grimpants veulent des rames de 1 à 3 mètres de haut selon les variétés ; le plus productif est le Haricot de Soissons, à graine grosse, blanche et plate ; le Sabre, à graine semblable, mais à gousses plus arquées, extrêmement longues et fort larges, est également bon vert et sec, n'ayant que l'inconvénient d'exiger des rames d'une longueur difficile à trouver et un terrain substantiel ; le Prédome ou Prédomet, *mange-tout* par excellence, avec cosse sans parchemin ; le Haricot-riz, à petit grain mince, blanc et long ; le Prague rouge et le Prague bicolor, cultivés dans les fermes, sont très-productifs, très-farineux, mais un peu durs.

Toutes ces variétés sont comprises en Botanique sous les noms de P. *compressus* et P. *vulgaris*. L'espèce la mieux tranchée et la plus intéressante sous le double rapport des fleurs et des fruits est le H. ÉCARLATE ou D'ESPAGNE, P. *coccineus* ou *multiflorus*, venu d'Amérique ; on le cultive surtout pour ses bouquets de fleurs rouge-brique qui, se détachant des larges feuilles qui les accompagnent, décorent admirablement les murs, les berceaux et tout ce qu'on garnit de plantes grimpantes. Les gousses sont bonnes à manger et peuvent s'utiliser après qu'on a joui de la fleur ; il en existe des variétés à fleurs blanches et roses.

On cultive aussi dans quelques jardins le H. CARACOLLE, P. *caracolla* (Haricot à grandes fleurs, Limaçon), de l'Amérique méridionale. Il est vivace, grimpant et ligneux à sa

base ; ses fleurs, peu nombreuses, sont grosses, contournées en spirale et à fond blanc lavé de rose. Il est délicat dans son enfance ; venu de graines semées sur couche en mars, on le plante en mai en chaude exposition, et on l'arrache aux approches du froid pour le conserver, comme les Dahlias, en un lieu sec et chaud.

Il faut aux Haricots une terre substantielle, fumée un peu d'avance ; ils craignent le froid et périssent aux moindres gelées. On commence les semis en mai, et on peut les continuer jusqu'à la mi-juillet. En terre légère, on sème en touffe ; en terre forte, les Haricots se placent en ligne, un à un ; on donne un binage au moins pour rehausser les pieds ; les rames se placent aussitôt que les tiges commencent à s'élancer. Les semences gardées en cosse se conservent beaucoup plus longtemps.

Aucune graine ne montre mieux que celle du Haricot la disposition de l'embryon ; il y paraît muni de deux gros cotylédons, d'une radicule bien marquée et de deux feuilles primordiales. L'incinération des plantes sèches donne de la potasse. On indique la bouillie faite avec la farine de Haricot comme très-bonne dans le dévoiement.

HÉLIANTHE. *Helianthus.* (Soleil.) Ce genre, originaire d'Amérique, compte plus de 30 espèces ; trois d'entre elles sont spécialement cultivées en France.

1° Le TOURNESOL, H. *annuus* (Tournesol), qui nous vient du Pérou. Ce superbe géant de l'empire de Flore est d'un effet magnifique dans les grands jardins par sa taille de 1 à 3 mètres, ses grandes feuilles pyramidales et en cœur, mais surtout sa large fleur à disque noir entouré de mille rayons du plus beau jaune. Dans les variété doubles, le disque noir disparaît pour se convertir en hémisphère doré.

On a cru remarquer dans cette belle fleur une fidélité assez constante à se diriger vers l'astre du jour et à le suivre dans sa course en se tournant légèrement sur son axe ; on a même, pour expliquer ce phénomène, supposé un raccourcissement dans les fibres de la tige, causé par l'action de la chaleur. Quoi qu'il en soit, le Tournesol, qui doit son nom à cette propriété, joint l'utile à l'agréable. Les vaches à lait aiment ses feuilles ; ses longues tiges servent à ramer les pois, fournissent de la potasse par incinération, et contiennent dans leur écorce une filasse qu'on peut utiliser. On peut, avec la moelle très-abondante, faire des moxas. Les graines, partie la plus importante, ont un goût de noisette, sont très-bonnes pour la volaille, et font la nourriture habituelle des perroquets. Elles donnent par expression une huile douce qui brûle très-bien. On les a proposées comme succédanées du Café.

Il est étonnant qu'une plante tout à la fois si belle, si utile et si productive ne soit pas cultivée plus en grand. C'est qu'elle épuise beaucoup le terrain, et que, pour bien réussir, elle le veut très-substantiel.

2° Le TOPINAMBOUR, H. *tuberosus* (Artichaut du Canada, Poire de terre, Soleil vivace). Il vient du Brésil. Ses racines tuberculeuses, assez voisines des Pommes de terre pour la forme, se mangent cuites et ont le goût de l'Artichaut; mais c'est une nourriture peu substantielle. Elles ont le mérite de donner abondamment et de ne geler jamais.

On commence à cultiver en grand le Topinambour pour la nourriture des bestiaux; la racine se donne aux porcs et aux bêtes à cornes; les tiges, très-hautes aussi, servent au même emploi que celles du Tournesol. On en fait des estampes pour le dessin.

Le Topinambour se plante, comme la Pomme de terre, vers le mois de mars. Le sarclage est indispensable au moins une fois. Il est peu difficile sur le choix du terrain, et se contente d'un coin abandonné. Les petits tubercules qui échappent à la récolte servent chaque année à le reproduire.

3° L'H. MULTIFLORE OU PETIT SOLEIL, H. *multiflorus*. Il semble tenir le milieu entre les deux espèces précédentes, se rapprochant de la première par la beauté de sa fleur simple, double ou pleine, et de la seconde par sa racine vivace, légèrement tuberculeuse, aussi rustique et d'une multiplication très-facile. Il n'est cultivé que comme fleur d'agrément et réussit bien partout.

HÉLIANTHÈME. *Helianthemum*. Ces plantes à fleurs éphémères, qui s'ouvrent le matin et meurent souvent avant le milieu du jour, forment un groupe nombreux, plus propre au Midi qu'à la France centrale. C'est un rapport de plus avec les Cistes, genre très-voisin, avec lesquels on les a longtemps confondues. L'H. VULGAIRE ou HERBE-D'OR est presque le seul qui embellisse de ses larges touffes rampantes nos coteaux arides. Il est aussi nommé *Hyssope des haies, Hyssope des Garrigues*; son nom de *Panacée-de-Chiron* lui vient des qualités astringentes et vulnéraires qu'on lui suppose. On le dit bon contre la phthisie.

L'H. GOUTTE-DE-SANG, plus rare que le précédent, s'en distingue par la tache rouge-brun qui marque l'onglet de ses pétales, plus pâles en couleur et plus petits.

HÉLIOTROPE D'EUROPE. *Heliotropium Europæum* (du grec *hélios-trepein*, se tourner vers le soleil). (Tournesol, Girasol des champs.) Ce que les Grecs nommaient élégamment de ce nom paraît avoir été une tout autre plante que notre Héliotrope actuel.

L'Héliotrope d'Europe est très-commun dans les vignes, au bord des chemins, dans les terrains fertiles. Ses petites fleurs blanches, en grappe unilatérale roulée en queue de scorpion, sont peu remarquables. Autrefois on attribuait à ses graines et à ses feuilles des propriétés actives contre les verrues et les cancers, mais on les lui refuse aujourd'hui.

L'H. DU PÉROU, H. *Peruvianum* (Herbe de vanille), présente, en corymbe serré au sommet des rameaux, de petites fleurs grisâtres sans éclat; mais la suave odeur de vanille qu'elles exhalent presque toute l'année en fait la plante la plus chérie des dames et l'une des plus employées par les parfumeurs. C'est à Joseph de Jussieu que nous devons cet arbuste cultivé dans toutes les serres, gardé dans tous les salons. Il le rapporta des vallées des Cordilières, où sa hauteur est le double de celle qu'il acquiert chez nous. On le conserve en pot, et on en fait en pleine terre des massifs qui, pendant la belle saison, embaument les airs de leur délicieux parfum. Il veut une terre franche, légère, beaucoup d'eau en été et peu en hiver. Il suffit alors, pour l'arroser, de mettre le vase qui le contient sur une assiette pleine d'eau. On le multiplie aisément par éclats ou par simples boutures faites sur couche au printemps et en été. Ses fleurs sont réputées céphaliques et cordiales, et peuvent servir à aromatiser les mets. On a obtenu pour les semis des variétés à feuilles plus larges, à fleurs plus grandes et plus foncées. Les plus belles sont l'H. DE VOLTAIRE, l'H. TRIOMPHE DE LIÉGE, et l'H. A GRANDES FLEURS; ce dernier est peut-être une espèce.

HÉLIOTROPE D'HIVER. V. TUSSILAGE ODORANT.

HELLÉBORE. *Helleborus*. Plante très-célèbre chez les anciens, qui ne connaissaient guère d'autre purgatif. Ils lui attribuaient l'admirable propriété de guérir la folie, la manie et les aberrations mentales; l'Hellébore le plus vanté à cet effet était celui des îles d'Antycire, dont Horace conseille le voyage à quelque méchant poëte de son temps. De là aussi ces mots de La Fontaine :

> Ma commère, il vous faut purger
> Avec quatre grains d'hellébore.

On croit que cet Hellébore des anciens était l'H. D'ORIENT, qui ressemble beaucoup à notre Hellébore vert, si ce n'est que ses fleurs sont d'un brun pourpre et qu'il est plus grand dans toutes ses parties.

L'H. NOIR, H. *niger* (Rose de Noël ou d'hiver), est également précieux pour ses qualités médicinales et pour la beauté de sa fleur, qui vient nous faire sourire bien avant qu'aucune autre n'ose encore se montrer. Plus précoce aussi que tous

les autres Hellébores, c'est au milieu des frimas et jusque sous la neige que la Rose de Noël épanouit son large calice pétaloïdal d'un blanc pâle lavé de rose. Son aspect indique bien que les feux du soleil lui ont manqué pour aviver ses couleurs; mais on est heureux de la trouver encore au milieu de ce deuil de la nature. L'Hellébore noir croît naturellement sur les montagnes des Vosges, du Dauphiné et de la Provence, d'où il a passé dans tous les jardins. Il se multiplie par éclats; tout terrain lui convient. Ses grosses racines noires et fasciculées sont marquées d'anneaux circulaires; elles ont, comme la fleur et les feuilles, une saveur âcre et amère qui engourdit la langue. Son principe volatil agit sur le cerveau; il réside plus abondamment dans la racine qu'ailleurs. On l'employait autrefois comme purgatif drastique et comme vermifuge; mais les dangers qu'il présente l'ont fait abandonner des médecins.

L'H. VERT, H. *viridis*, ainsi nommé de la couleur de ses fleurs, est cultivé pour sa racine dans les jardins de campagne. La médecine vétérinaire l'emploie pour établir des sétons aux bestiaux et guérir les chevaux du farcin. Il nous vient de la Suisse. Ses fleurs sont précoces et durent longtemps; ses feuilles pédalées sont d'un vert jaunâtre et forment de grosses touffes.

L'H. PIED-DE-GRIFFON (Pisse-chien, Herbe-au-bœuf), H. *fœtidus*, justifie assez ce dernier nom par sa mauvaise odeur. Il est très-commun sur les coteaux pierreux, ombragés et incultes. Sa tige élevée, ses feuilles bien lisses et presque noires, en segments pédalés, prennent une teinte jaunâtre dans le voisinage de la fleur; plus irrégulière que jolie, celle-ci n'a d'agréable que sa précocité. Les racines du Pied-de-griffon participent aux qualités âcres et purgatives des espèces précédentes.

L'HELLÉBORINE, *Helleborus* ou *Eranthis hiemalis*, offre une jolie fleur jaune assise dans une collerette élégamment découpée. Sa précocité la rend très-propre à orner le dessous des massifs au premier printemps. Au lieu de n'y laisser que la terre nue, comme on le fait trop souvent, ne vaudrait-il pas mieux les émailler d'Hellébories, de Galanthines, de Perce-neige, de Corydales, de Scilles et de Primevères, qui viendraient dès le mois de février sourire aux regards et annoncer le retour des beaux jours?

HELMINTHOCORTON. V. MOUSSE DE CORSE.

HELVELLE. Ces Champignons, assez voisins des Morilles par leur forme et la disposition de leurs sporules sur la page supérieure de leur chapeau en mitre ou à bords ra-

battus, sont aussi comestibles, mais moins recherchés. On les a nommés *Morilles en mitre* ou *Mitres-d'évêque*.

HÉLICHRYSE. *Helichrysum* (du grec *hèlios chrysos*, soleil doré). Ce beau genre est très-remarquable par ses involucres scarieux, dont l'éclat métallique, doré ou satiné, persiste très-longtemps quand on les cueille encore en bouton et qu'on les fait sécher la tête en bas.

Les Hélichryses, aussi bien que les Gnaphales, sont vulgairement connues sous le nom d'*Immortelles*. La plus commune, la plus intéressante, celle qui sert aux emblèmes que l'on offre en bouquets, que l'on tresse en couronnes et que l'on dépose sur des tombes chéries, est l'IMMORTELLE JAUNE, H. *stœchas*, très-répandue dans le Midi. Ses fleurs sont en outre usitées comme pectorales et diurétiques. Les Hélichryses des jardins se rapprochent assez de l'H. DORÉE, mais sont encore plus belles. Ce sont l'H. A GRANDES FLEURS, H. *speciosissimum*, et l'H. ÉCLATANTE, H. *fulgidum*, toutes deux originaires du Cap. On les cultive en pot, mais elles se contentent de l'orangerie, où elles veulent très-peu d'eau. On les multiplie aisément par bouture.

Une autre espèce plus rustique et plus répandue dans les jardins est l'H. A BRACTÉES, H. *bracteatum*, bisannuelle avec des soins, mais généralement cultivée comme annuelle. Elle s'élève à 6 décimètres, et se distingue de ses sœurs par un vert feuillage et des écailles peu nombreuses et beaucoup plus grandes, formant autour du disque une auréole dorée ou argentée d'une beauté remarquable. Elle offre une variété plus grande encore, à rayons nacrés. Il faut la semer sur couche ou planche, la repiquer en pépinière et la replanter avec la motte. On en jouit jusqu'aux gelées. Ses involucres défleuris forment de charmantes couronnes.

HÉMÉROCALLE. *Hemerocallis* (du grec *hèmera-kallos*, beauté d'un jour). Deux genres différents sont compris sous ce nom et offrent quatre belles Liliacées dont la fleur dure peu et justifie en se flétrissant sur sa tige le nom qu'on leur a donné. Deux d'entre elles sont si voisines des Lis, qu'on les désigne souvent sous le nom de *Lis asphodèle*. Ce sont : l'H. JAUNE, H. *flava* (Lis jaune, Lis jonquille), à couleur canari et odeur de jonquille ; elle nous vient du Piémont. Ses racines fasciculées forment de grosses touffes qu'on éclate à la dessication des feuilles pour les replanter aussitôt après. L'H. FAUVE, H. *fulva*, n'a point le parfum du Lis jonquille; mais ses hampes sont plus hautes, et ses feuilles plus longues et plus larges sont d'un vert plus gai. Elle est indigène et aussi peu délicate que la précédente sur le choix du terrain ; mais ses touffes

sont envahissantes. En Russie, ses feuilles servent à faire des paillassons, et chez les Tartares des coussins de selle. L'H. À FEUILLES EN COEUR ou HÉMÉROCALLE DU JAPON, et l'H. BLEUE ou HÉMÉROCALLE DE LA CHINE, forment le genre *Funkia* et sont désignés en Botanique, la première sous le nom de F. *subcordata*, la deuxième sous celui de F. *ovata*. De grandes feuilles pétiolées, en cœur arrondi et du vert le plus tendre, font le plus bel ornement de l'Hémérocalle du Japon. Ses fleurs d'un beau blanc et assez semblables à celles de la Tubéreuse se font longtemps attendre. Elle est délicate et très-recherchée des limaces. On doit l'hiver la rentrer ou la bien couvrir. Ses fleurs servent à préparer une liqueur de table, à laquelle on attribue des propriétés digestives.

L'Hémérocalle bleue donne des fleurs plus précoces et d'un violet bleu ; sa culture est la même que celle de la précédente.

Les *Funkia glauca* et *lancifolia* sont cultivés depuis quelques années dans les jardins des amateurs. Leurs fleurs d'un lilas pâle produisent peu d'effet, mais leurs feuilles glauques, quelquefois agréablement jaspées de blanc, sont des plus belles.

HÉPATIQUE À LA RAGE. V. PELTIGÈRE CANINE.
— BLANCHE OU NOBLE. V. PARNASSIE.
— DES BOIS. V. ASPÉRULE ODORANTE.
— DES FONTAINES. V. MARCHANCE POLYMORPHE.

HÉPATIQUE DES JARDINS. *Hepatica triloba*. (Anémone bleue.) Renonculacée délicieuse par sa grâce et l'éclat de ses fleurs, qui se forment sous la neige et partent de la racine ; elles paraissent au commencement de mars et étalent au soleil leurs brillants petits pétales bleu d'azur. Les feuilles, qui persistent l'hiver, se renouvellent au printemps ; elles sont d'un vert brun et à trois lobes si parfaitement égaux, qu'ils ont fait nommer cette plante *Trinitaire*, *Herbe-de-la-sainte-Trinité*. Leur ressemblance avec celles de l'Hépatique des fontaines (V. MARCHANCE), peut-être aussi la couleur rougeâtre et assez semblable à celle du foie qu'elles acquièrent par dessous en vieillissant, expliquent le nom d'*Hépatique*.

Cette jolie plante a été introduite dans les parterres, où elle forme au premier printemps de ravissantes bordures. Les variétés cultivées sont : 1° celle à fleurs simples bleues : c'est celle qui se trouve spontanée dans les montagnes ; 2° celle à fleurs doubles bleues : elle a sur la précédente l'avantage de demeurer plus longtemps en fleur ; 3° celle à fleurs doubles roses : elle est délicate et difficile à conserver ; 4° celle à fleurs simples blanches. Quant à celle à fleurs doubles blanches, elle est encore à trouver, quoique annoncée dans les catalo-

gues de plusieurs marchands. Toutes ces variétés demandent la terre de bruyère, l'exposition du nord ou du levant, et un terrain frais et ombragé. Elles se multiplient par éclats qu'on ne doit séparer que lorsque les touffes sont très-grosses. Les Hépatiques peuvent être cultivées en pot dans les appartements, où elles donnent leurs fleurs de très-bonne heure et pendant plus d'un mois. Aussitôt que la floraison est passée, les pots, à moins qu'il ne gèle, doivent être mis en terre au nord, et il ne faut les rentrer que vers la fin de l'automne.

Hépatique des marais ou dorée. V. Dorine.

HERBACÉES (plantes). Ce sont toutes les plantes qui, analogues à l'herbe des prés, ont une consistance molle et flexible, et périssent ou se fanent sans durer indéfiniment comme les végétaux ligneux. Leur différence de solidité n'empêche point que leur organisation intime ne soit la même ; seulement, se développant plus vite, elles doivent périr plus tôt ; offrant d'ailleurs plus d'eau dans leur tissu, elles peuvent moins bien supporter l'action de la gelée.

La différence du climat peut donc influer beaucoup sur le degré de consistance et de solidité dans les plantes ; il en est, comme le Ricin, qui, n'étant qu'herbacées sous notre ciel à hivers rigoureux, deviennent ligneuses dans des pays plus chauds. Mais ce caractère n'en est pas moins d'une grande importance dans les végétaux. Si nous devons aux plantes ligneuses tout le bois de nos édifices et toute la chaleur de nos foyers, nous devons aux plantes herbacées la plupart de nos aliments, et généralement tous nos légumes. Elles se divisent très-naturellement en *annuelles, bisannuelles* et *vivaces*.

HERBE-A-BONHOMME. V. Molène.

— **A-CHAPELET.** V. Arrhénatère élevée.

— **A-CHIRON.** V. Érythrée.

— **A-CINQ-COTES.** V. Plantain lancéolé.

— **A-RÉCURER.** V. Charagne.

— **A-ÉTERNUER.** V. Achillée sternutatoire, Arnique.

— **A-JAUNIR.** V. Réséda gaude.

— **A-LA-COUPURE.** V. Consoude, Achillée mille-feuilles, Plantain lancéolé, Orpin reprise.

— **A-LA-FIÈVRE.** V. Erythrée.

— **A-LA-LAQUE.** V. Phytolacca.

— **A-LA-MANNE.** V. Paturin flottant.

— **A-L'AMBASSADEUR.** V. Tabac.

HERBE-A-LA-PARALYSIE. V. Primevère officinale.
— **A-LA-PESTE.** V. Tussilage pétasite.
— **A-LA-PITUITE.** V. Dauphinelle staphisaigre.
— **A-LA-PLIQUE.** V. Lycopode en massue.
— **A-LA-RATE.** V. Scolopendre.
— **A-LA-ROSÉE.** V. Rossolis.
— **A-LA-TAUPE.** V. Datura stramoine.
— **A-LA-TEIGNE.** V. Jusquiame noire.
— **A-L'ESQUINANCIE.** V. Aspérule, Bec-de-grue robertin.
— **A-L'OUATE.** V. Asclépiade.
— **A-MILLE-TROUS.** V. Millepertuis.
— **A-ROBERT.** V. Bec-de-grue robertin.
— **A-SEPT-TÊTES.** V. Statice.
— **A-VERS.** V. Chrysanthème matricaire.
— **AU-CHARPENTIER.** V. Seneçon vulgaire, Barbarée.
— **AU-CHAT.** V. Epiaire, Népéta, Valériane.
— **AU-PANARIS.** V. Renouée des oiseaux.
— **AU-PAUVRE-HOMME.** V. Gratiole.
— **AU-VERRE.** V. Soude.
— **AUX-ABEILLES.** V. Chrysanthème leucanthème.
— **AUX-ANES.** V. Œnothère.
— **AUX-BOEUFS.** V. Hellébore fétide.
— **AUX-CENT-MAUX.** V. Lysimaque nummulaire.
— **AUX-CHANTRES.** V. Sisymbre officinal.
— **AUX-CORS.** V. Joubarbe des toits.
— **AUX-CUILLERS.** V. Cranson officinal.
— **AUX-ÉCROUELLES.** V. Scrofulaire noueuse
— **AUX-ÉCUS.** V. Lysimaque nummulaire.
— **AUX-ENGELURES.** V. Jusquiame noire.
— **AUX-FEMMES-BATTUES.** V. Tamier commun.
— **AUX-GOUTTEUX.** V. Egopode.
— **AUX-GUEUX.** V. Clématite vigne blanche.
— **AUX-HÉMORRHOIDES.** V. Scrofulaire aquatique, Ficaire.

HERBE-AUX-HERNIES. V. Herniaire.
— **AUX-LUNETTES.** V. Lunaire.
— **AUX-MAGICIENS.** V. Atropa, Morelle noire
— **AUX-MAMELLES.** V. Lampsane.
— **AUX-MITES.** V. Molène blattaire.
— **AUX-MOUCHES. AUX-PUNAISES,** V. Conyse.
— **AUX-OIES.** V. Potentille ansérine.
— **AUX-PERLES.** V. Gremil officinal.
— **AUX-POUILLEUX.** V. Dauphinelle staphisaigre.
— **AUX-POUMONS.** V. Epervière des murs, Marchance polymorphe, Pulmonaire.
— **AUX-POUX.** V. Actée, Pédiculaire.
— **AUX-PUCES.** V. Menthe pouliot, Inule pulicaire.
— **AUX-TRACHÉES.** V. Campanule gantelée.
— **AUX-VARICES.** V. Cirse des champs.
— **AUX-TAUREAUX.** V. Orobanche.
— **AUX-VERRUES.** V. Chélidoine, Euphorbe, Héliotrope.
— **AUX-VERS.** V. Tanaisie.
— **AUX-VIPÈRES.** V. Vipérine.
— **BLANCHE.** V. Gnaphale dioïque.
— **CHASTE.** V. Acacie pudique.
— **DE-CLYTIE.** V. Croton des teinturiers.
— **DE-LA-TRINITÉ.** V. Hépatique des jardins, Violette pensée.
— **DE-SAINT-ANTOINE.** V. Epilobe en épi.
— **DE-SAINT-BENOIT.** V. Benoîte.
— **DE-SAINT-JEAN.** V. Armoise vulgaire, Gléchome.
— **DE-SAINT-LAURENT.** V. Sanicle.
— **DE-SAINT-PIERRE-ET-SAINT-PAUL.** V. Primevère officinale.
— **DES-FIÈVRES.** V. Germandrée petit-chêne.
— **DES-MAGICIENNES.** V. Circée.
— **DES-SORCIÈRES.** V. Pervenche.
— **DRAGON.** V. Armoise estragon.

HERBE-DU-COEUR. V. Menthe des jardins.
— **DU-FOIE.** V. Verveine officinale.
— **DU-GRAND-PRIEUR.** V. Tabac.
— **DU-MUSC.** V. Adoxa.
— **DU-SIÉGE.** V. Scrofulaire aquatique.
— **PUANTE.** V. Ansérine vulvaire.
— **ROUGE.** V. Mélampyre des champs.
— **ROYALE.** V. Basilic.
— **SACRÉE.** V. Verveine officinale.
— **SANG-DRAGON.** V. Patience sanguine.
— **SANS-COUTURE.** V. Ophioglosse, Actée.
— **SARDONIQUE.** V. Renoncule scélérate.
— **TERRIBLE.** V Globulaire turbith.
— **VIERGE.** V. Marrube.

HERBIER. Collection de plantes desséchées, ou pour l'étude et le secours de la mémoire (c'est l'herbier du botaniste), ou pour l'utilité de la médecine et des arts (c'est l'herbier de l'herboriste et du pharmacien).

L'herbier du botaniste est son plus cher trésor. C'est le fruit de ses travaux, le prix de ses courses lointaines, sa conquête à lui, le long travail de ses mains. Que de souvenirs il puise dans son herbier ! Chaque fleur qu'il revoit est une pensée pour lui. Il se dit : « J'étais là, telle chose m'advint. » Alors on était jeune, léger comme le chamois ; on gravissait les Alpes aux sommets sourcilleux. On a vieilli comme les fleurs de son herbier, mais on leur a dû de bien heureux moments, et il est encore si doux de vivre de souvenirs !

D'ailleurs, pour un botaniste, l'herbier n'est-il pas un meuble utile, indispensable ? On oublie bien vite des amis qu'on ne voit plus. Ayons donc pour nos plantes chéries un plus fidèle dépôt que notre ingrate et fugitive mémoire. Ce dépôt, c'est un herbier, sorte de musée végétal où se trouvent réunis et classés, d'après le système ou la méthode la meilleure, les végétaux que l'on a cueillis. Dans son étroite dimension, il peut offrir les productions les plus diverses ; les fleurs de toutes les saisons, les plantes de tous les climats s'y montrent à la fois comme dans un jardin botanique toujours en rapport, toujours fleuri.

Il est vrai que dans un herbier les plantes ne conservent plus cette vie et cette grâce qu'elles avaient dans les champs ; les couleurs se fanent, les organes se déforment, les reliefs

s'aplatissent, la poussière, l'humidité, la moisissure et les insectes font d'étranges ravages et détruisent souvent en peu de jours un travail assidu de nombreuses années. Faut-il pour cela ne point faire d'herbier? Non sans doute. Rendons seulement, par quelques soins, cette source de jouissances et d'instructions plus constant et plus durable; un peu de persistance, d'adresse et d'attention suffisent au botaniste pour acquérir et conserver ce trésor.

Qu'il fasse d'abord ample provision de papier bibule ou de vieux in-folios. La plante, cueillie aussi complète que possible (c'est-à-dire avec tous ses organes, fleurs, fruits, feuilles, tige et racine), préalablement déterminée et point humide, sera soigneusement étendue dans le pli d'une des feuilles de papier. On aura soin de lui donner sa position naturelle et cette grâce qu'elle avait aux champs; aucune feuille, en recouvrant les autres, n'empêchera leur dessication; les tiges trop épaisses seront aplaties, les rameaux ligneux réduits avec un canif à leur simple écorce; des pièces de monnaie serviront à assujettir les parties rebelles. Quand tout sera bien disposé, le pli sera rabattu, et une dixaine de feuilles de papier bibule seront mises par dessus comme un épais matelas, pour pomper l'humidité et empêcher qu'elle ne se transmette d'une feuille à l'autre; par dessus, une autre plante également étendue, puis un matelas de papier, puis une plante, et ainsi de suite jusqu'à la dernière. On mettra le tout en presse ou sous une lourde planche également chargée, ou entre les deux rayons d'une presse à deux vis et deux écrous, et l'on ne serrera d'abord que médiocrement.

Trois ou quatre heures suffisent pour donner le pli. On peut alors visiter ses plantes, corriger quelques défauts, remettre le tout en bon ordre; mais l'important est de hâter la dessication. Plus elle est prompte et mieux les fleurs conservent leur forme et leur couleur. Dès cet instant n'ouvrez plus les feuilles qui contiennent les plantes, mais soyez exact à renouveler tous les jours les couches de papier qui les séparent; mettez votre presse au soleil, près du feu ou dans un four un peu tiède, et, chaque fois que vous renouvelez les entre-deux, faites faire aux écrous quelques tours de plus. Au bout de quelques jours vos plantes seront sèches; il ne s'agira plus que de les placer dans l'herbier.

Donnez-lui telle longueur que vous voudrez, mais que vos échantillons y soient bien complets. Il conviendrait que chaque plante eût sa feuille: ses couleurs ressortiront aussi toujours mieux sur du papier blanc. Etiquetez avec soin la classe, la famille, la tribu, le genre, l'espèce et la localité; mais toujours, soit que vos plantes restent libres dans leur feuille, soit

que vous les fixiez sur elle par une bandelette de papier gommée d'avance à ses deux bouts, ayez bien soin, pour les préserver des teignes, ptinus et autres insectes, de passer sur elles avec une plume ou un pinceau un légère couche de préservatif (2 gros de camphre et autant de sublimé corrosif dissous dans un litre et demi d'esprit-de-vin, le tout soigneusement bouché et étiqueté comme poison dangereux); mettez ensuite toutes les feuilles en ordre, et conservez-les à l'abri de la poussière dans un endroit bien sec.

Par ces précautions, que l'usage enseignera mieux que tous les préceptes, on peut obtenir un herbier assez joli. Pour mieux fixer la couleur des pétales, qui, malgré tous les soins, change peu à peu dans la plupart des fleurs, on a conseillé de plonger préalablement dans une dissolution d'alun les feuilles destinées à recevoir les fleurs pendant la dessication, ou de faire tremper le bout des tiges, des racines ou des pédoncules dans un verre d'eau qui contiendrait un petit mélange d'alun et de salpêtre.

Il est des plantes, comme les Carduacées, les Liliacées, les *Sedum* ou plantes grasses, dont la dessication fait le désespoir du botaniste. On fendra adroitement en deux parties la tige épaisse et les gros réceptacles des premières, et avec une fine aiguille on percera les feuilles et les parties charnues des plantes trop aqueuses, pour faire plus vite évaporer leur suc; quelquefois même on passera à plusieurs reprises un fer chaud sur ces dernières; surtout on aura bien soin de séparer toutes les plantes à lente dessication de celles qui se dessèchent en deux ou trois jours.

On indique un moyen assez ingénieux pour conserver les plantes avec toutes leurs formes et toutes leurs couleurs, mais il est impraticable pour un herbier. C'est de fixer bien droite au milieu d'une caisse la plante que l'on veut dessécher; on remplit avec du sable bien sec et bien fin tous les vides de la caisse et de l'entre-deux des feuilles, des fleurs et des pétales. Quand la plante en est toute recouverte, on place la caisse au soleil, dans une étuve ou dans un four chaud de 30 ou 40 degrés; au bout de quelque temps, on enlève le sable, et l'on en retire la plante bien desséchée, mais presque aussi belle qu'elle l'était avant l'opération.

L'herbier de l'herboriste et du pharmacien demande aussi des soins que nous ne pouvons indiquer ici que d'une manière succincte. Ils tendent essentiellement à conserver le plus possible dans les plantes leurs propriétés médicales, tinctoriales ou autres, et ils visent à ne garder de la couleur ou de la forme qu'autant qu'il en faut pour attester que la plante n'est point altérée.

L'herboriste fera donc ses récoltes à l'époque où la vertu des simples a le plus d'action ; il recueillera les fleurs au moment même de leur épanouissement, les fruits quand ils seront mûrs, les feuilles un peu avant qu'elles soient près de tomber, et les racines lorsque la plante, ne végétant plus ou ne poussant pas encore, refoule en elle tous ses principes de vie. Pour les bois, tous les temps sont bons ; pour les écorces, c'est en automne et sur les jeunes pousses qu'il les faut récolter. Pour mieux conserver l'arome des plantes, leur dessication doit s'opérer à l'ombre et le plus promptement possible ; quelquefois on les lie en petits faisceaux qu'on suspend en l'air, après avoir enveloppé de papier les sommités fleuries. Les racines se coupent par tranches et s'enfilent pour les faire sécher près du feu ou au soleil. On ne doit point les laver avant la dessication, mais seulement les essuyer avec un linge rude pour en enlever l'épiderme. Les graines sèches n'ont besoin que de rester étendues quelque temps au grenier, mais il faut sécher les fruits à la chaleur du four et du soleil.

La conservation détériore toujours plus ou moins les propriétés des simples ; il faut pour certaines fleurs, telles que la Violette, des vaisseaux de verre hermétiquement fermés ; pour d'autres, telles que la Mauve et le Bouillon-blanc, des pots de terre, etc. Malgré ces précautions, il est plusieurs espèces qu'il faut renouveler tous les ans ; ce sont les bois qui conservent le plus longtemps leurs vertus usuelles.

HERBORISATION. Promenade, course ou voyage ayant pour but de recueillir les plantes destinées à l'étude ou à la richesse de l'herbier. L'équipage du botaniste en excursion est bientôt prêt : une boîte en fer-blanc, une houlette ou bâton à palette et crochet pour les déraciner et les saisir, une Flore à tableaux synoptiques, une loupe, un poinçon pour les déterminer, et pour s'armer contre la piqûre des serpents ou des insectes, un flacon d'alcali. Mais combien plus de plaisirs que de dangers attendent le botaniste dans ses innocentes conquêtes ! Laissons parler Delille dans *l'Homme des champs* :

Si vous voulez encore embellir le voyage,
Qu'une troupe d'amis avec vous le partage ;
La peine est plus légère et le plaisir plus doux.
Le jour vient, et la troupe arrive au rendez-vous.
Ce ne sont point ici de ces guerres barbares,
Où les accents du cor et le bruit des fanfares
Épouvantent de loin les hôtes des forêts.
Paissez, jeunes chevreuils, sous vos ombrages frais ;
Oiseaux, ne craignez rien : ces chasses innocentes
Ont pour objet les fleurs, les arbres et les plantes,
Et des prés et des bois, et des champs et des monts,
Le portefeuille avide attend déjà les dons.

On part; l'air du matin, la fraîcheur de l'aurore,
Appellent à l'envi les disciples de Flore.
On interroge tout; parmi ces végétaux,
Les uns vous sont connus, d'autres vous sont nouveaux;
Vous voyez les premiers avec reconnaissance,
Vous voyez les seconds des yeux de l'espérance.
Mais le besoin commande : un champêtre repas,
Pour ranimer leur force, a suspendu leurs pas;
C'est au bord des ruisseaux, des sources, des cascades;
Bacchus se rafraîchit dans les eaux des naïades.
Des arbres pour lambris, pour tableau l'horizon,
Les oiseaux pour concert, pour table le gazon,
Le laitage, les œufs, l'abricot, la cerise,
Et la fraise des bois que leurs mains ont conquise,
Voilà leurs simples mets; grâce à leurs doux travaux,
Leur appétit insulte à tout l'art des Miots.
On fête, on chante Flore et la vieille Cybèle,
Eternellement jeune, éternellement belle.
Leurs discours ne sont pas tous ces riens si vantés,
Par la mode introduits, par la mode emportés,
Mais la grandeur d'un Dieu, mais sa bonté féconde,
La nature immortelle et les secrets du monde.
La troupe enfin se lève, on vole de nouveau
Des bois à la prairie et des champs au coteau,
Et, le soir, dans l'herbier, dont les feuilles sont prêtes,
Chacun vient en triomphe apporter ses conquêtes.

HERNIAIRE GLABRE. (Herniole, Turquette.) Petite plante rampante, plus importante par son nom que par son éclat et ses propriétés. Depuis Matthiole, on avait avancé qu'elle avait la vertu de guérir les hernies, la morsure des vipères, les maladies des yeux; mais on ne lui reconnaît qu'une propriété légèrement astringente, à laquelle on recourt encore quelquefois dans les affections de la vessie. La Turquette croît assez abondamment dans les lieux sablonneux. Elle doit son nom à sa prétendue vertu curative.

HÊTRE. *Fagus sylvaticus* (du grec *phagein*, manger). (Fayard.) Cet arbre magnifique, si aimé des bergers, si souvent chanté par Virgile, s'élève à 30 mètres, et se distingue entre tous les arbres forestiers par son feuillage épais et luisant, son tronc droit et élancé, son écorce blanche et lisse. On se plaît à y graver des noms, dont les lettres, en se dilatant, prouvent d'une manière évidente la formation de couches nouvelles entre le bois qu'elles recouvrent et l'écorce qu'elles fendillent et qui ne croît pas.

Tous les terrains, mais surtout le flanc des montagnes, sont propres au Fayard. On le trouve à la même hauteur que le Sapin; mais celui-ci croît au nord, tandis que lui préfère le midi. Son bois, moins précieux que le Chêne pour la grande charpente, parce qu'il se tourmente trop et est facilement attaqué par les vers, sert beaucoup pour ouvrages menus et légers, tels que tables, meubles, pelles, soufflets, jantes

de roues, affûts de canons, etc. La plupart des sabots sont en Fayard. Il se durcit dans l'eau et y devient presque indestructible; aussi l'emploie-t-on à Saint-Jean-Pied-de-Port et dans les vallées des Basses-Pyrénées à faire des rames qu l'on expédie pour tous les ports de l'Océan. Il est aussi réputé comme un des premiers bois de chauffage, et donne beaucoup de charbon propre à la fabrication de la poudre; ses copeaux servent à clarifier le vin; son écorce est propre au tannage aussi bien que ses feuilles; celles-ci font le lit des pauvres, la nourriture des troupeaux pendant l'hiver et beaucoup de fumier.

Les fruits du Hêtre le rendent aussi l'un de nos arbres les plus utiles. Ce sont de petites châtaignes triangulaires, enfermées aussi dans un bourseau, mais moins piquant et plus petit; on les nomme *faînes* ou *fouènes*. Les arbres en sont couverts dans les bonnes saisons; elles ont un goût de noisette, et donnent une huile excellente qui ne le cède qu'à celle d'olive, se prête aux mêmes usages, mais est plus siccative et se conserve mieux. On en fait beaucoup usage dans les montagnes, où elle remplace souvent celles de noix et de colza. Les écureuils et les oiseaux sont très-avides des faînes, les bergers les mangent avec plaisir; mais en trop grande quantité elles produisent une sorte d'ivresse.

HEVEA. V. Caoutchouc.

HIBISQUE. V. Ketmie.

HIÈBLE. V. Sureau.

HOLOSTÉE en ombelle (du grec *holos-osteon*, tout os). Cette fleur serait peu remarquée, si elle n'était l'une des premières du printemps; elle est singulière par la disposition de ses rameaux en ombelle, qui se penchent aussitôt après la floraison pour mieux semer leurs graines.

HORLOGE DE FLORE. La gracieuse idée de compter les heures du jour ou de la nuit par l'épanouissement des fleurs était venue à Linné. C'est lui qui le premier en a dressé le tableau; mais elle souriait trop à la poésie pour que le chantre des jardins ne vînt s'en emparer pour l'embellir encore de ses brillantes couleurs :

Voyez comme l'instinct qui gouverne les plantes
Assigne à leur réveil des heures différentes.
L'une s'ouvre la nuit, l'autre s'ouvre le jour;
Du soir ou de midi l'autre attend le retour :
Je vois avec plaisir cette horloge vivante.
Ce n'est plus ce contour où l'aiguille mouvante
Chemine tristement le long d'un triste mur;
C'est un cadran semé d'or, de pourpre et d'azur,
Où d'un air plus riant, en robe diaprée,

Les filles du printemps mesurant la durée,
Et nous marquant les jours, les heures, les instants,
Dans un cercle de fleurs ont enchaîné le temps.

Le savant directeur du jardin des plantes de Lyon, M. Seringe, a marqué comme il suit quelques unes des heures de l'Horloge de Flore :

Le matin, de 3 à 4 heures, Liseron des haies ; de 4 à 5, Salsifis des prés ; de 5 à 6, Belle-de-jour ; de 6 à 7, Morelle ; de 7 à 8, Miroir-de-Vénus ; de 8 à 9, Mouron des champs ; de 9 à 10, Souci des champs ; de 10 à 11, Mésembryanthème à fleur noueuse ; de 11 à 12, Ornithogale en ombelle (Dame-d'onze-heures) et Tigridie ; à midi, la plupart des Mésembryanthèmes.

Les heures du soir sont moins nombreuses et moins bien réglées ; cependant la Scille de l'après-midi marque 2 heures ; à 5 heures, c'est le Silène noctiflore ; à 6 heures, les Belles-de-nuit ; à 7 heures, l'Onagre ; à 10 heures et jusqu'au matin, le Liseron pourpre.

HORTENSIA. *Hydrangea hortensia*. Ce charmant arbuste, l'une des conquêtes du règne de Napoléon, fut dédié à sa sœur, la princesse Hortense, qui lui a donné son nom. Ses grosses boules roses, ses larges feuilles ovales et luisantes, l'effet admirable qu'il produit, soit qu'on le place en massif, en caisse ou seulement en pot, ont fait multiplier l'Hortensia à l'infini. Il est peu délicat, et se propage aisément de rejetons et de boutures ; on peut l'élever en pleine terre, en le bien couvrant l'hiver jusqu'à ce que les gelées soient passées, car la plus légère empêcherait la floraison. Le soleil accélère sa végétation quand on y joint de fréquents arrosements ; mais l'ombre conserve sa fleur, dont on jouit fort longtemps en l'abritant. La terre de bruyère est celle qui lui convient le mieux. Il y prend souvent une teinte bleue, surtout quand on la mêle avec de la limaille ou du mâche-fer, et un rouge plus foncé par un mélange de lie de vin.

Les boules de l'Hortensia sont de beaux monstres. Les sucs, en se portant sur les calices avec plus d'abondance, les développent aux dépens des corolles, dont on aperçoit quelques pétales à l'état rudimentaire.

HOTTONE DES MARAIS. Son port majestueux, ses girandoles de fleurs blanches et ses longues feuilles verticillées feraient de l'Hottone l'ornement des pièces d'eau si on la multipliait davantage ; mais cette plante est assez rare, et ne se rencontre guère que dans les fossés toujours pleins. Elle a de remarquable que ses feuilles, pennatifides dans l'eau, deviennent lancéolées et simplement dentées à l'air.

HOUBLON. *Humulus lupulus.* (Vigne du Nord. Salsepareille nationale.) Les anciens donnaient au Houblon le nom de *Lupulus* ou de *Petit-loup*, parce que ses tiges grimpantes étranglent souvent les plantes du voisinage ; celui d'*Humulus* peut signifier vigne de terre ou vigne sauvage. Le Houblon doit à la bière la plus grande partie de sa célébrité. Ce sont ses cônes écailleux ou chatons fructifères que l'on emploie à cet effet ; elle leur doit la petite amertume qui l'assaisonne et la conserve.

L'usage de la bière ou cervoise est très-ancien ; on le fait remonter aux Egyptiens, et de là son nom de *boisson pélusienne*. Le grain d'orge dont on a développé les principes sucrés par la germination en est la matière principale ; quand il est parvenu à cet état, on le moud grossièrement, et on le mêle à de l'eau chaude, qui s'empare de ses principes fermentatifs et sucrés, et enlève aussi les principes amers du Houblon sur lequel on la fait passer. On augmente sa fermentation en la mettant en contact avec une légère quantité de levure, et on l'enferme dans de petits tonneaux où elle achève de se purifier. Elle fait dans cet état la boisson la plus ordinaire de tous les peuples du Nord : aussi est-ce chez eux, et spécialement en Angleterre et en Flandre, que le Houblon est cultivé en grand. Le nord et l'est de la France offrent bien aussi quelques houblonnières, mais on préfère en général celui qui vient de l'étranger. Du reste, le Houblon demande un terrain très-fertile, et sa culture exige des soins.

Sa propriété grimpante, et ses rameaux longs et flexibles, qui, se renouvelant tous les ans, ne pourrissent point leurs supports, font communément adopter le Houblon pour garnir les tonnelles, les murs et les treillis. Les jets, qui chaque année repoussent abondamment de sa racine, offrent un goût tout à la fois amer et sucré, et se mangent comme les Asperges. Tous les bestiaux se nourrissent avec plaisir des feuilles et des tiges. Celles-ci peuvent servir à faire des liens ; en les faisant rouir dans l'eau, elles donnent une filasse plus grossière que celle du Chanvre, qui appartient à la même famille (Urticées), mais dont cependant on peut faire usage. Les abeilles recherchent le Houblon ; c'est pour cela qu'en hiver, pour conserver les ruches malades et à moitié pleines, on en remplit tous les vides de Houblon.

Une petite poussière jaunâtre, désignée, comme le principe chimique qu'on en extrait, sous le nom de *lupuline*, recouvre les écailles des cônes membraneux du Houblon, et leur communique une amertume franche mais agréable. La médecine les emploie fréquemment comme toniques dans l'inappétence et l'affaiblissement de l'estomac ; elle les prescrit quelquefois

comme anthelminthiques, mais surtout comme dépuratifs et fondants, contre les scrofules, le rachitisme, les tumeurs blanches et autres affections provenant de la surabondance du système lymphatique.

La bière participe davantage aux propriétés de l'Orge qu'elle contient qu'à celles du Houblon, qui la conserve dans son état alcoolique. On ne peut la conserver longtemps ; elle est toujours meilleure étant fraîche. C'est une boisson très-saine, qui nourrit et engraisse; on la prescrit, coupée et peu mousseuse, aux estomacs trop chauds et irrités. Elle conviendrait mieux que le vin aux enfants ; chacun sait l'immense usage qu'on en fait en été comme boisson rafraîchissante.

HOUQUE SORGHO. *Holcus sorghum.* (Grand Millet d'Inde, Millet d'Afrique, Millet-à-balais, Balai-de-jonc.) Cette grande et belle Graminée, originaire des Indes, est très-répandue en Afrique et dans nos colonies d'Amérique, où elle fait, à l'état de bouillie, la nourriture des nègres. Le Sorgho est cultivé dans le midi de la France ; on en rencontre même dans quelques champs dans le Lyonnais et l'Anjou, mais il y mûrit difficilement. La graine est excellente pour la volaille, dont elle rend la chair plus délicate. Les chaumes du Sorgho, longs de 2 mètres, de la grosseur du doigt, et terminés par une panicule dure et serrée, servent à faire ces balais de jonc si répandus; on en fait aussi des brosses pour la tête. Les bestiaux le mangent vert comme le Maïs. Il produit abondamment ; il veut une bonne terre, et se cultive comme le Millet.

La H. D'ALEP, H. *Alepensis,* venue d'Orient, est aussi cultivée dans le Midi et employée de même que la précédente. Ces deux espèces donnent, avec le nitrate de bismuth, une couleur solide bleu de Prusse.

HOUSSY (FIN). V. TRÈFLE RAMPANT.

HOUX. *Ilex aquifolium.* (Epine-de-Christ, Agrifoux, Bois-franc, Pardon.) Ce petit arbre, si commun dans nos haies, n'est dans toute sa parure que l'hiver, lorsque ses baies de corail et le vert luisant de ses feuilles sont frangées de givre ou parsemées de neige; il est alors d'un effet remarquable, mais ses feuiles piquantes en défendent l'approche. Elles ont cela de particulier qu'elles ne sont armées d'aiguillons qu'à la base de l'arbre, et les perdent aussitôt qu'il est hors de danger; aussi le rendent-elles très-propre à faire des haies impénétrables.

Le bois du Houx, dur et solide, est si pesant qu'il ne peut surnager sur l'eau. Il a l'aubier blanc et le cœur noir, se polit aisément et se teint bien ; les ébénistes en font usage. On s'en sert pour faire des outils et une foule de petits ouvrages. La

meilleure glu se retire, en juillet, de sa seconde écorce. On la fait bouillir huit ou dix heures, puis on l'enfouit en terre quinze ou vingt jours, et on la pile dans un mortier en la lavant avec de l'eau fraîche pour la purifier.

L'*ilicine*, principe amer qui réside dans les feuilles du Houx, les fait ranger parmi les toniques ; elles ont une action sudorifique et fébrifuge très-prononcée. La glu s'applique sur les tumeurs arthritiques. Les baies sont la partie la plus active ; leur saveur est âcre ; douze suffisent pour purger ou faire vomir. On les a dites hydragogues.

Les Houx se mettent dans les massifs et les jardins anglais ; les variétés les plus connues sont : les Houx hérisson, panaché, blanc pur, jaune, rouge ou violet, qui, tous plus délicats, se greffent sur le Houx ordinaire. Il se multiplie de graines ou d'éclats. Le jeune plant peut être greffé dès la troisième année.

Houx frelon (petit). V. Fragon.

HUILES. Produits immédiats, très-riches en hydrogène et en carbone, éminemment combustibles, onctueux, plus ou moins fluides, insolubles dans l'eau et plus légers qu'elle. Toutes se volatilisent entre 108 et 300 degrés de chaleur. On distingue deux espèces d'huiles végétales : les huiles proprement dites ou huiles fixes, et les essences ou huiles volatiles.

Les huiles fixes ont assez de rapports avec la graisse des animaux ; elles résultent aussi de deux principes immédiats qui se séparent souvent d'eux-mêmes quand les huiles se figent par le froid. Ce sont la *stéarine*, partie solide, blanche, inodore, insipide et devenant cassante comme la cire, et l'*oléine*, qui, à la température ordinaire, est fluide et onctueuse. Le mélange de ces deux principes donne aux huiles leurs différentes propriétés. L'odeur, la couleur et le goût sont dus à d'autres principes moins importants.

Parmi les huiles fixes, les unes conservent leur fluidité à l'air : ce sont les huiles grasses, comme l'huile d'olive ; les autres s'épaississent et deviennent solides, comme l'huile de lin et d'œillette. (V. Pavot.) On les a nommées *siccatives* ; elles sont très-utiles pour la peinture. On les rend plus siccatives encore en les faisant bouillir avec un peu de litharge.

L'emploi des huiles est journalier. Elles sont la base d'une foule d'apprêts, surtout dans le Midi où le défaut de pâturages rend le beurre extrêmement rare ; l'éclairage des lampes, les rouages des mécaniques, la plupart des métiers leur doivent le premier sa clarté, les autres leur précision, leur élasticité. Elles donnent aux peintures à l'huile leur solidité et leur imperméabilité à l'eau. Leur combinaison avec la potasse et la soude

nous fournit les divers savons du commerce, etc.; la médecine en fait le plus grand usage en liniments, embrocations, etc.

A part l'huile d'olive, que l'on retire du péricarpe de sa graine, toutes les autres sont extraites de l'amande; les cotylédons les fournissent ordinairement, mais dans le Ricin, le Palmier et le Pavot elles sortent du périsperme. On les obtient par trituration et expression. L'huile est toute formée dans les graines; mais, pour l'en extraire, il faut qu'elles aient acquis assez de maturité pour avoir fait évaporer la partie d'eau surabondante qu'elles contenaient dans la végétation. Jamais, à l'état laiteux, les graines, quelles qu'elles soient, ne sauraient donner de l'huile.

Les essences ou huiles volatiles se trouvent toujours mêlées en petite quantité aux huiles grasses; mais celles-ci ne sont que dans la graine pour nourrir la plantule, tandis que les huiles essentielles sont répandues dans toutes les parties de la plante; on les extrait de l'écorce (Cannelier), des feuilles (Romarin), des calices (Lavande), des pétales (Rose, Jasmin, etc.), de l'épicarpe (écorce d'orange), par expression et surtout par distillation à l'alambic. Chaque plante fournit son essence propre et lui doit son odeur. Les essences diffèrent toutes de couleur, de goût, de saveur, de pesanteur et de fluidité. On les distingue des huiles fixes par plus d'arome et une évaporation plus prompte; elles s'enflamment à l'instant qu'on les approche de la flamme et se dissolvent dans l'esprit-de-vin. C'est aux huiles essentielles que la médecine doit son camphre, ses eaux spiritueuses, ses bains aromatiques, et la parfumerie ses cosmétiques embaumés.

HYACINTHE. V. JACINTHE.

HYDNE. *Hydne.* Les Hydnes forment un genre nombreux parmi les Champignons; quelques espèces offrent un parasol comme les Agarics, mais tous se reconnaissent à des pointes saillantes comme des dents dont l'extrémité regarde la terre. Quelques uns sont un peu coriaces, mais tous ceux qui sont fongueux sont comestibles. On indique surtout comme tels: l'H. CURE-OREILLE, H. *auriscalpium* (Brouquichon); l'H. EN FORME DE COUPE, H. *cyathiforme*; l'H. CORALLOÏDE (Corne-de-cerf, Chevelure-des-arbres); l'H. HÉRISSON, H. *erinaceum*; l'H. ÉCAILLEUX (grande Chevrette, Chevrotine écailleuse), et surtout l'H. SINUÉ, H. *repandum* (Barbe-de-chèvre, Chevrette, Chevrotine, Rignoche). Tous se mangent cuits sur le gril avec du beurre frais, du sel, du poivre et de fines herbes.

HYDRANGEA. V. HORTENSIA.

HYDROCOTYLE (du grec *hudôr* et *kotulê*, vase d'eau).

(Gobelet ou Ecuelle-d'eau.) Ses feuilles peltées, relevées sur les bords en soucoupe, lui ont fait donner son nom. C'est une plante des marais, plus singulière que jolie. On la dit vulnéraire, mais elle passe plutôt pour nuisible à cause de son âcreté.

HYDROGÈNE. Corps simple, gazeux, très-répandu dans les végétaux, où il se combine avec l'oxygène et le carbone ; plus léger que tous les autres, il pèse treize fois moins que l'air atmosphérique et sert à gonfler les ballons. Il est aussi le plus combustible La flamme de tous les corps en ignition n'est autre chose qu'une combinaison d'hydrogène avec l'oxygène. C'est en volatilisant les substances végétales qui en renferment le plus, telles que les huiles et les résines, qu'on extrait le gaz hydrogène carboné qui maintenant éclaire nos villes.

L'hydrogène est aussi important que l'oxygène et l'azote. Si le mélange de ceux-ci nous fournit l'air atmosphérique, c'est à la combinaison de deux atomes d'hydrogène et d'un atome d'oxygène que nous devons l'eau, sans laquelle les plantes et les animaux ne pourraient subsister. Aussi la nouvelle nomenclature des substances chimiques a-t-elle substitué au nom d'*air inflammable*, que ce gaz avait autrefois, celui d'*hydrogène* ou générateur d'eau (du grec *hudôr* et *gennaon*), pour mieux indiquer cette importante qualité.

HYPNE. Ce nom, qui, en grec, signifie *sommeil*, rappelle heureusement ces frais tapis de mousse verdoyante où, mollement étendu, on savoure un doux repos. De toutes les Mousses, ce genre est celui qui, étant le plus nombreux et le plus commun, mérite le mieux cette dénomination. La plupart de ces gracieuses productions de nos bois, dont l'urne pédicellée ne termine pas la tige, mais s'en échappe latéralement, portent le nom d'*Hypne*. Leur tigelle, presque toujours ramifiée, le dispute souvent dans sa miniature à la régularité des plus jolies Fougères. Ces petites tiges, en s'enlaçant les unes dans les autres, forment ces coussinets moelleux qui remplacent dans nos bois le gazon des prairies. Aucune propriété spéciale ne distingue les Hypnes, mais ils participent plus que tous les autres Cryptogames aux qualités générales de l'importante famille des Mousses. (V. MOUSSES.)

HYSSOPE OFFICINALE. Il n'est pas certain, il est même improbable que l'Hyssope de nos jardins soit celle dont Moïse, David et Salomon parlent si souvent dans les livres saints et dont on se servait pour asperger de sang et d'eau lustrale le peuple et la victime. Notre Hyssope est un petit arbuste formé d'une touffe d'épis unilatéraux, dont les fleurs sont bleues,

roses ou blanches selon les variétés. Toute la plante est aromatique; sa saveur est chaude, piquante et amère. Les sommités fleuries sont stimulantes et béchiques; elles sont fréquemment employées dans les catarrhes, l'asthme, la phthisie et autres affections du poumon. Leur infusion théiforme est un bon stomachique; elle est utile dans la débilité intestinale et les borborygmes qui en sont la suite.

I

IBÉRIDE. *Iberis.* Ce genre comprend une vingtaine d'espèces, dont la plupart sont originaires du midi de l'Italie et de l'Espagne, ancienne Ibérie, d'où elles tirent leur nom. Leurs fleurs en corymbe sont d'un assez joli effet pour mériter qu'on les cultive.

L'I. TOUJOURS FLEURIE, I. *semperflorens* (Ibéride de Perse, Thlaspi vivace), est un petit sous-arbrisseau toujours vert, dont les fleurs d'un blanc éclatant se succèdent d'octobre en mars, ce qui le rend très-précieux à cette époque du deuil de la nature. Il demande une bonne terre franche à exposition chaude, et se trouve mieux à l'orangerie l'hiver. On entretient sa floraison en le taillant en boule. On le multiplie de boutures faites en pot, à l'ombre.

L'I. TOUJOURS VERTE, I. *sempervirens,* originaire des Alpes, est plus rustique. Sa fleur dure moins que dans la précédente, mais elle est également belle. On en fait des bordures ou des massifs se mariant admirablement avec la Corbeille-d'or, qui fleurit en même temps, de mars en mai. On doit tondre les tiges après la floraison.

L'I. EN OMBELLE (Thlaspi, Théraspic) est annuelle et vient d'Espagne. Ses tiges, de 3 à 6 décimètres, se terminent par des fleurs blanches ou violettes, en fausse ombelle, qui durent fort longtemps. Il faut semer sur place ou transplanter avec la motte.

L'I. AMÈRE et l'I. PENNÉE croissent dans nos contrées, la première dans les lieux incultes, la seconde dans les champs cultivés. Toutes deux sont annuelles, mais très-propres aussi, semées en touffe, à décorer les jardins. Elles sont anti-scorbutiques et bonnes en salade.

IF COMMUN. *Taxus baccatus* (du grec *taxis*, disposition, pour la symétrie de ses feuilles). L'If est un arbre vert, indigène, croissant naturellement sur le Jura, dans la Savoie et le Piémont, où sa hauteur ordinaire est de 10 à 15 mètres. Il est recherché dans les jardins pour l'effet

qu'il y produit, soit qu'on le laisse à sa belle nature, ou que le ciseau du jardinier le coupe en boule, en colonne, en pyramide, ou même en lion, en aigle, en guerrier ; car on peut tailler dans son noir et épais feuillage comme le statuaire dans un bloc de marbre. Les Romains, aux jours de deuil, se couronnaient d'If. Sa teinte sombre le rend propre à décorer les tombes : elle est pourtant agréablement diversifiée par les petites baies d'un beau rouge dont il reste couvert pendant une partie de l'année.

Les Ifs sont de tous les arbres ceux qui croissent le plus lentement ; aussi peuvent-ils atteindre une longévité qui étonne et une grosseur qui y correspond. On cite à ce sujet l'If de Foringhall en Ecosse, dont le tronc a 19 mètres de circonférence et 6 mètres à peu près en diamètre. En supposant qu'il ait cru chaque année, comme les Ifs ordinaires, de 2 millimètres en grosseur, il remonterait à près de 3,000 ans.

Cette lente croissance atteste la dureté du bois d'If. Il n'en est pas moins très-flexible ; les arcs les plus renommés des anciens étaient en bois d'If. Il est aussi bon que le Buis pour les ouvrages de tour, et le meilleur de tous les bois pour les conduits d'eau, dans laquelle on le dit incorruptible. Souvent, pour la marquetterie, on le préfère aux bois étrangers. Son aubier, d'une blancheur éclatante, fait ressortir le cœur du bois, qui est d'un beau rouge-orange. Il prend des teintes violettes et pourpres en le mettant en lamelles dans l'eau. On en fait de petits meubles élégants, des joujoux, des coffrets, des règles, des huiliers, etc.

L'ombre de l'If est fatale aux autres plantes. Virgile recommande d'en éloigner les abeilles, à cause de l'amertume qu'il communique à leur miel. Beaucoup d'auteurs, tant anciens que modernes, l'indiquent comme vénéneux ; quelquefois, en effet, des animaux sont morts pour avoir mangé ses feuilles. D'autres auteurs assurent qu'il n'est point dangereux, et qu'en Angleterre les enfants en mangent impunément les baies. Peut-être la différence des climats influe-t-elle beaucoup sur ses qualités bonnes ou mauvaises. Les petites amandes que renferment les baies ont un goût agréable ; on s'en sert pour engraisser la volaille. On peut faire de la glu avec sa seconde écorce (V. Houx). Un morceau de bois d'If, trempé dans le vin, suffit pour le convertir en vinaigre.

L'If se multiplie de graines, marcottes et boutures ; il se plaît en terre fraîche, légère et ombragée.

IMMORTELLE ANNUELLE. *Xeranthemum annuum*. Elle est ainsi nommée des folioles scarieuses, satinées et persistantes de son calice, qui, lui formant une brillante auréole, l'ont fait

remarquer et apporter dans les jardins. Elle croît sur les coteaux des pays méridionaux. Les rayons sont blancs, violets ou gris de lin ; on avive leur couleur en les mettant à la vapeur du soufre. L'Immortelle se sème sur place en automne et au printemps ; on ne la transplante qu'avec la motte, en terre légère et endroit chaud.

IMMORTELLE DES CHAMPS, DES SABLES, DE VIRGINIE, DIOÏQUE. V. GNAPHALE.

— GLOBULEUSE. V. AMARANTINE.

— JAUNE, STOECHAS. V. HÉLICHRYSE.

IMPATIENTE NE ME TOUCHEZ PAS. *Impatiens noli tangere.* (Balsamine jaune.) Moins recherchée que la Balsamine de nos jardins, l'Impatiente possède à un plus haut degré l'élasticité singulière qui lui a valu son nom. Son feuillage délicat et d'un vert tendre protége ses grandes fleurs jaunes et les cache assez pour laisser le plaisir de les découvrir. Fille des cascades et des ruisseaux ombragés des montagnes, l'Impatiente se dérobe à la vue, et semble être, comme la Sensitive, l'un des plus gracieux emblèmes de la pudeur. C'est une plante âcre qu'il y aurait du danger à employer.

IMPÉRATOIRE DES MONTAGNES. *Imperatoria ostruthium.* (Benjoin français, Autruche.) Cette grande et belle Ombellifère a mérité son nom par sa tournure altière autant que par les propriétés énergiques de sa racine. C'est un tonique et un stimulant conseillés dans les coliques venteuses, le catarrhe muqueux et la paralysie. Sa poudre avive les plaies blafardes et déterge les ulcères. Elle entre dans l'orviétan et l'eau thériacale ; on l'a nommée *Divinum remedium*, mais son usage a vieilli. Les vétérinaires l'emploient comme fortifiante. L'Impératoire croît sur les hautes montagnes ; celles d'Auvergne en fournissent beaucoup.

IMPÉRIALE. V. FRITILLAIRE.

INDIGOTIER. *Indigofera anil, Indica, angustifolia, argentea, pseudo-tinctoria, etc.* Toutes ces espèces et une foule d'autres, qu'il serait trop long de nommer, forment, dans les chaudes régions voisines des tropiques, dans les Indes surtout, ce genre important de la famille des Légumineuses. Ce sont des plantes vivaces ou sous-ligneuses, ayant les plus grands rapports, dans la fleur, la tige et le feuillage, avec notre Galéga ou Rue-des-chèvres et notre Réglisse d'Europe. Les tiges ont des feuilles pennées de 7 à 13 folioles et de petites grappes axillaires de fleurs d'un violet purpurin ; les gousses sont arrondies, raides et redressées, les semences d'un brun luisant. Les seules parties importantes sont la tige et les feuilles. Coupées encore vertes et macérées dans l'eau,

elles y déposent ce beau bleu si connu dans le commerce sous le nom d'*indigo*, ou de *bleu d'Inde*, qui fournit à la teinture l'une de ses plus belles couleurs. On en fait une laque bleue ; on en obtient aussi avec l'acide sulfurique le bleu de composition ou bleu de Saxe, dont les blanchisseuses font usage pour donner au linge blanc une teinte un peu bleuâtre. Les *bagasses* d'indigo, ou résidu des plantes qui ont donné leur couleur, font un bon engrais.

Des Indes l'Indigotier, qui leur doit son nom, a passé avec avantage dans nos colonies d'Amérique : la chaleur qu'il demande ne nous permet pas de cultiver en Europe cette plante si précieuse pour les arts. La Botanique a offert à notre agriculture plusieurs plantes qui peuvent aussi donner du bleu, comme le Pastel, le Tournesol, la Renouée des teinturiers (V. ces mots), mais il n'en est aucune qui puisse le disputer à la solidité et à l'éclat de l'indigo.

INSECTES. Petits animaux articulés dont la plupart vivent sur les plantes et s'en nourrissent ; les uns, comme le papillon, se contentent d'en sucer le miel ; d'autres, comme l'abeille et le bourdon, leur dérobent en outre le pollen, ou fine poussière des étamines, pour en former les alvéoles de cire où se déposera leur cher trésor. Quelques uns à l'état de larve, comme les chenilles, attaquent les plantes, rongent les feuilles et causent parfois de tels ravages, qu'on a cherché dans tous les temps les moyens de les en préserver. Nous avons indiqué dans notre premier volume quels sont les insectes les plus nuisibles aux plantes et les moyens de les en délivrer.

Les insectes, qui donnent tant de vie et de mouvement à la nature, et qui, par leur nombre infini, confondent l'esprit d'observation et font plus encore que le reste éclater les richesses de la création, les insectes, disons-nous, ne sont certainement pas toujours pour les plantes de vains et dangereux parasites. Écoutons le poète :

Chaque plante a le sien ; au fond de leurs calices
Le ciel d'un doux nectar déposa les délices ;
L'insecte, s'y plongeant avec avidité,
Sort chargé des trésors de la fécondité.
Ce léger papillon à nos yeux si futile,
Qui sait si de son vol l'erreur n'est pas utile !...
Peut-être, en son essor vif et capricieux,
Il hâte en se jouant le grand œuvre des cieux ;
Peut-être, quand il semble inutile et volage,
Nos fruits sont ses présents et nos fleurs son ouvrage.
Tant Dieu dispose tout ! tant par d'utiles nœuds
Les règnes différents correspondent entre eux !

On sait en effet que bien souvent les insectes, emportant d'une fleur à l'autre le pollen qu'ils leur enlèvent, font pro-

duire à leurs graines les plus heureuses variétés. A l'article Figuier (*caprification*), on peut voir en peu de mots le rôle important d'une espèce particulière d'insectes.

INULE. Genre de Corymbifères radiées comptant près de 40 espèces, dont la plupart, à belles fleurs jaunes, méritent d'être cultivées.

La plus célèbre est l'I. aulnée, *Inula campana*, I. *Helenium*, que les poètes ont fait naître au pied de l'arbre où la belle Hélène fut attachée pour avoir causé la mort de tant de héros. Ils lui attribuaient la vertu d'inspirer la gaîté à ceux qui en mettaient dans leur vin. C'est une très-belle plante. Elle a de 1 à 2 mètres de haut, et se garnit de feuilles et de fleurs proportionnées à sa taille: ces dernières l'ont fait nommer *Œil-de-cheval*. Sa grosse racine, charnue et allongée, est aromatique et amère. On la nomme *Panacée-de-Chiron*, à cause de ses propriétés toniques et même excitantes. Le principe amer qu'on en retire est l'*inuline*. On la donne dans les catarrhes muqueux, les engorgements pulmonaires, comme incisive et désobstruante; la médecine humaine et la médecine vétérinaire l'emploient aussi fréquemment comme détersive des ulcères. Les racines de trois ans sont les meilleures. Elle est commune aux environs de Paris; on la cultive dans tous les jardins pharmaceutiques. Elle aime l'humidité.

L'I. dyssentérique ou Conyse des prés était employée contre la dyssenterie. On y attachait autrefois des idées superstitieuses, telles que de préserver de la foudre, des accidents, des maléfices, etc.

L'I. pulicaire (Herbe-aux-puces, Astère-aux-pucerons) éloigne, dit-on, les insectes par sa mauvaise odeur; ses fleurs sont très-petites; ce sont les moins belles du genre. Ces trois espèces croissent dans les lieux humides. Celles qu'on rencontre sur les coteaux du Midi n'ont de remarquables que leurs beaux fleurons jaunes entourant un disque noir. Quelques unes de celles-ci sont passées dans les jardins et en font l'ornement une partie de l'été.

IODE. Corps simple, ainsi nommé du grec *ion*, violette, pour la couleur de sa vapeur. Il a été découvert depuis une cinquantaine d'années par M. Courtois dans la soude obtenue par la combustion des Varechs et autres Algues marines. C'est un des riches présents que la médecine doit à la Botanique et à la chimie; elle en fait le plus grand usage, combiné ordinairement à d'autres substances (la potasse surtout), comme stimulant et résolutif dans les affections lymphatiques, le goître, les scrofules, les maladies chroniques de la peau, etc., etc.

IPÉCACUANHA. C'est le nom qu'on donne à la racine du *Cephalis ipecacuanha*, petit arbrisseau du Brésil appartenant à l'importante famille des Rubiacées; elle offre une suite d'anneaux irréguliers, articulés, rugueux ; son odeur est peu sensible quand elle est sèche ; sa saveur est âcre et amère.

C'est un des émétiques les plus fréquemment employés : on le donne surtout aux enfants. Il est aussi purgatif, mais en moindre degré ; on l'a vanté comme un astringent infaillible dans le cas de flux intestinaux. Son application la plus usitée peut-être est comme incisif dans les embarras bronchiques et la pléthore muqueuse du poumon. L'importance de l'Ipécacuanha l'a fait nommer comme par excellence *Racine du Brésil.*

IPÉCACUANHA INDIGÈNE. V. BRYONE.

IPOMÉE ou QUAMOCLIT ÉCARLATE. *Ipomœa coccinea.* (Jasmin rouge de l'Inde.) Charmante Convolvulacée, originaire de la Caroline, très-semblable dans son port au Volubilis des jardiniers, mais s'en distinguant par une petite corolle en entonnoir d'un écarlate très-vif. Ses tiges grimpantes s'élancent très-haut et garnissent parfaitement les supports en pont suspendu qu'on leur présente.

L'I. QUAMOCLIT ou FLEUR-DE-CARDINAL ressemble à la précédente pour la fleur, mais ses feuilles sont pennatifides : elle vient des Indes. Ces deux belles plantes, en fleurs tout l'automne, se contentent de la pleine terre ; mais pour en jouir de bonne heure, il faut semer sur couche. Toutes deux sont annuelles et très-sensibles au froid.

IRIS. *Iris.* La belle Iris, messagère de Junon, figurée par l'arc aux sept couleurs, était peinte revêtue d'une robe richement nuancée de mille teintes, ce qui lui a fait dédier l'élégante famille qui porte son nom. Le genre Iris compte plus de 60 espèces, qui font au printemps l'ornement de nos jardins. Elles sont toutes plus ou moins singulières par leurs feuilles ordinairement en glaive, et s'emboîtant par la tranche, et surtout par le développement excessif de leurs stigmates, qu'on prendrait pour trois pétales.

L'I. D'ALLEMAGNE, I. *Germanica* (Flambe, Flamme, Glaïeul bleu), est le plus grand ; ses belles fleurs bleues, violettes ou lilas se succèdent. On en obtient, en pilant ses pétales avec de la chaux, le vert d'Iris dont se servent les peintres. Ses souches radicales ou racines forment de grosses touffes horizontales qui viennent partout, jusque sur les vieux murs ; elles sont purgatives, et même vénéneuses prises à forte dose. Les parfumeurs s'en servent pour leur odeur de violette ; on les emploie aussi à savonner le linge.

L'I. DE FLORENCE, I. *Florentina*, à fleur blanche, est celui dont on emploie la racine à faire les boules d'Iris pour exutoire et une poudre fine pour nettoyer les dents. Il est purgatif et employé par les parfumeurs et les confiseurs pour aromatiser ce qu'ils préparent. Il sert à falsifier les vins blancs de Saint-Péray et de Seyssel, qui en ont naturellement le parfum.

L'I. NAIN, I. *pumila* (petite Flambe), est cultivé dans les jardins; sa petite tige, l'éclat et la variété de ses couleurs, sa précocité, sa forme, semblable au grand Iris, le rendent très-propre aux bordures, où il est du plus joli effet.

L'I. DES MARAIS, I. *pseudo-acorus* (Flambe d'eau, Glaïeul jaune, faux Acore), diffère des précédents en ce qu'il est indigène, et que ses grands pétales jaunes ne sont ni ciliés ni barbus. Il croît sur le bord des eaux, dans les fossés et les étangs. Sa racine est vénéneuse, ou au moins fortement émétique. Elle teint en noir ; on en fait de l'encre avec les sels de fer. La graine torréfiée peut servir de café. Ses fleurs teignent en jaune.

L'I. FÉTIDE (Gigot, Spatule, Glaïeul puant) a une odeur de viande rôtie quand on froisse ses feuilles. Il croît dans les taillis; sa fleur, petite et roussâtre, n'a rien de remarquable ; on ne le cultive que pour ses jolies graines d'un rouge de corail. Sa racine est purgative et anti-hystérique.

L'I. BULBEUX, I. *xiphioides* (Iris ou Lis d'Espagne et d'Angleterre), est cultivé comme plante bulbeuse. Il est très-répandu dans les jardins et offre de nombreuses variétés toutes recherchées. On en en fait des bordures et des planches extrêmement jolies par la diversité des couleurs. Son suc vert, joint à l'alun, sert en peinture. Les oignons, très-semblables à ceux du Safran, doivent être relevés dès que la tige est fanée et replantés de bonne heure. Les fleurs teignent la laine et la soie alunées en vert solide; leur suc, mêlé à un peu d'alun, est très-estimé en peinture.

ISATIS. V. PASTEL.

IVRAIE. *Lolium* (du grec *dolios*, trompeur, pour l'enivrement qu'il produit). Ce genre se distingue entre les Graminées par ses épillets échelonnés. Quatre espèces seulement sont intéressantes :

1° L'I. ENIVRANTE, L. *temulentum*. (Herbe d'ivrogne). C'est l'*infelix lolium* de Virgile, la *zizanie* funeste dont parle l'Evangile, et qui doit être séparée du bon grain. Annuelle comme les Céréales, elle se sème, grandit et mûrit en même temps; comme elle leur ressemble beaucoup, ce n'est bien qu'à la maturité qu'on l'en peut séparer et la lier en bottes

pour la brûler ou la donner aux troupeaux ; il serait difficile d'en enlever la graine par le crible et la farine par le blutoir. Le pain où elle abonde cause des vertiges et des vomissements. L'eau végétale qu'on en extrait est assez acide pour rougir les teintures bleues ; cependant on peut en faire de la bière et un pain passable en la mettant au four avant la mouture. Elle est surtout propre à engraisser la volaille.

2° L'I. VIVACE, L. *perenne* (fausse Ivraie, Bonne-Herbe). C'est le *Ray-grass d'Angleterre*, ou le gazon anglais, qui fait le fond de nos meilleures prairies et fournit les plus épais gazons pour les bancs et tapis de verdure. A cet effet, on la sème à la volée sur un terrain bien fumé et bien nivelé. On passe le rouleau. Il est bon de faucher fréquemment, et toujours avant la fructification, pour faire tracer davantage. Quelques plants de Primevère de diverses couleurs, quelques touffes de Safran ou de Colchique, mêlés aux gazons anglais, y sont d'un effet charmant.

3° L'I. MULTIFLORE, L. *multiflorum* (Pill de Bretagne) est un excellent fourrage qui donne abondamment et vient dans les plus mauvais terrains, surtout s'ils sont humides. Elle a produit deux variétés que l'on commence à cultiver en France, le Ray-grass Rieffel et le Ray-grass Bailly, fort estimées toutes deux.

L'I. D'ITALIE, L. *Italicum*, originaire de Suisse, est une quatrième espèce, vivace comme les deux précédentes. Quoique ses produits ne soient abondants que les premières années, elle passe cependant pour une des Graminées les meilleures. L'humidité lui est aussi favorable qu'un sol absolument sec et calcaire lui convient peu.

IVROGNE DES JARDINS. V. PIVOINE.

IXIA. Genre nombreux d'Oignons exotiques, dont les fleurs à 6 pétales, ouvertes en rayons, rappellent assez la roue d'Ixion, d'où leur nom est tiré. La plupart des espèces, originaires du Cap, méritent les soins des amateurs par l'éclat varié de leurs vives couleurs, mais elles demandent la bâche et la terre de bruyère. L'I. BULBOCODE et l'I. ou MORÉE DE LA CHINE sont beaucoup plus rustiques et cultivés dans la plupart des jardins. Le dernier surtout est remarquable par ses tiges de 3 décimètres, couronnées à la fin de l'été de fleurs safranées, maculées de rouge. Il veut une terre franche, peu humide, et une couverture l'hiver. Il se multiplie en mars par éclats de racines.

J

JACÉE. V. CENTAURÉE.

— DU PRINTEMPS. V. VIOLETTE ODORANTE.

JACÉE TRICOLORE. V. VIOLETTE PENSÉE.

JACINTHE D'ORIENT. *Hyacinthus Orientalis.* (Fleur-de-Rome.) Les poètes racontent que le jeune Hyacinthe était aimé d'Apollon et de Zéphyre ; celui-ci, piqué de la préférence que l'enfant accordait au dieu du jour, dirigea contre lui le palet d'Apollon pendant qu'ils jouaient ensemble ; le dieu, n'ayant pu le rappeler à la vie, le changea en la fleur embaumée qui porte son nom. C'est dire d'une manière bien poétique que le soleil et les zéphyrs du printemps se réunissent pour nous rendre la Jacinthe l'une des plantes les plus précieuses à cultiver. La grâce de sa forme, la variété de ses couleurs, son odeur délicieuse et sa venue printanière lui ont valu de tout temps l'amour qu'on lui porte et les soins qu'on lui rend. Pour avoir ses fleurs pendant l'hiver sur sa cheminée, il suffit de mettre son bulbe dans un pot de terre ou seulement sur de petites carafes de verre remplies d'eau ; l'humidité a bientôt développé de longues racines d'abord, puis des feuilles bien vertes, et enfin de beaux grelots de fleurs bleues, roses, rouges, jaunes, noires, blanches, gris de lin, simples ou doubles, et plus ou moins odoriférantes.

Cette jolie plante, originaire d'Orient, n'est nulle part mieux cultivée qu'en Hollande, où elle est l'objet d'un grand commerce. On y en a obtenu jusqu'à 2,000 variétés ayant toutes leur nom, nom qui n'est point arbitraire, mais donné à la pluralité des voix d'une assemblée nombreuse. Parmi les bulbes, on distingue les oignons ordinaires et les oignons à forcer; ces derniers sont ceux qu'on préfère pour les élever sur les cheminées.

La Jacinthe des jardins se plante en quinconce, au mois de septembre, dans des planches bien exposées et en terre légère ; on doit incliner tant soit peu la pointe de l'oignon vers le nord, et, dans les grands froids, mettre quelque peu de paillis ou de fougère. Les fleurs paraissent en mars et en avril. Après la floraison, les feuilles se dessèchent ; on enlève les bulbes vers les mois de juin ou de juillet ; on les fait sécher à l'ombre sur des planches, et on sépare les caïeux pour les replanter quand le temps est venu.

Les Jacinthes de cheminée se mettent, en octobre, novembre ou décembre, dans une petite carafe assez pleine d'eau pour que la couronne du bulbe seule soit trempée ; on en ajoute à mesure qu'elle l'absorbe ; si l'eau se trouble, il la faut changer, visiter l'oignon et couper la moisissure jusqu'au vif. La fleur passée, on remet l'oignon en terre : il y poussera de nombreux caïeux, mais ne fleurira pas l'année suivante.

JACINTHE MUSQUÉE. V. MUSCARI ODORANT.

JACOBÉE. V. SENEÇON.

JACQUIER. *Artocarpus incisa* et *integrifolia*. (Arbre-à-pain, Rima.) Nos Céréales, telles que l'Orge, le Seigle et le Froment, aussi bien que le Riz des Indes et de la Chine, semblent, par les soins que leur culture exige, avoir été destinées à la nourriture des peuples civilisés; il fallait aux peuplades sauvages des îles nombreuses du grand Océan un aliment plus simple et d'une préparation plus facile : la Providence le leur a donné dans le fruit de l'Arbre-à-pain, dont les espèces croissent en abondance dans les îles de l'Océanie. Ce sont de grands et beaux arbres de la famille des Artocarpées, à laquelle ils ont donné leur nom. Leurs fruits, d'un volume prodigieux (il y en a de 25 kilogrammes), sont de grosses boules charnues et verdâtres, formées, comme celles du Mûrier blanc, par la réunion de plusieurs petits périanthes qui deviennent succulents. Leur pulpe, blanche et fibreuse, jaunit en mûrissant; elle renferme une fécule nutritive abondante et des grains très-nombreux, de la grosseur de nos châtaignes, et qui se préparent de même. On mange la pulpe coupée en tranches et grillée sur des charbons, mais un peu avant la maturité complète; les fruits qui y sont renfermés sont réduits en une marmelade aigrelette dont les sauvages se nourrissent de décembre en janvier, temps où l'arbre ne donne pas de fruits. Ils font aussi de l'écorce du Jacquier battue et préparée des tissus plus ou moins fins qui leur servent de vêtements; enfin, le tronc des arbres est assez grand pour leur fournir des pirogues. C'est ainsi que ces pauvres peuples trouvent dans un seul de leurs arbres l'image de cette bonté qui veille à tous leurs besoins, sans qu'ils aient, dans leur ignorance, le bonheur de la connaître pour la remercier et s'élever jusqu'à elle.

JALAP DES JARDINS. V. BELLE-DE-NUIT.
— DES PHARMACIES. V. LISERON.

JALOUSIE. V. BALSAMINE, ŒILLET-DE-POÈTE.

JAMBON-DE-SAINT-ANTOINE. V. ŒNOTHÈRE.

JARDINIÈRE. On donne ce nom à un meuble contenant un bassin, où l'on cultive des plantes dans les appartements pendant l'hiver. Le bassin doit être muni d'une cuvette de zinc percée de deux ou trois trous pour donner écoulement à l'eau d'arrosement. Les oignons à forcer réussissent très-bien dans cette espèce de culture, par laquelle on peut avoir dès le mois de janvier un petit jardin dont on jouit sans quitter le coin de son feu. Pour obtenir un floraison précoce, la jardinière doit être garnie dès le mois d'octobre. La terre qu'il

convient d'employer est un mélange égal de terre de jardin, de terre de bruyère et de sable fin. On obtient un très-beau résultat en combinant ensemble des Jacinthes de différentes couleurs, le Narcisse de Constantinople, le Narcisse *totus albus*, le Narcisse Grand-Monarque, etc. ; seulement, si l'appartement était habité pendant la nuit, il faudrait alors en sortir la jardinière, parce que l'odeur trop pénétrante de ces fleurs serait nuisible à la santé. Pour éviter cet inconvénient, on pourrait choisir une corbeille d'oignons à fleurs inodores : les Crocus de toutes couleurs, la Galanthine (*Galanthus nivalis*), la Nivéole (*Leucoium vernum*), le Bulbocode (*Bulbocodium vernum*), l'Iris papillon (*Iris Persica*), offrent des nuances très-variées et satisfont pleinement à cette condition. La jardinière doit être placée aussi près des jours qu'il sera possible ; toutes les fois que le temps est beau, il est bon de transporter au grand air et au soleil la cuvette de zinc avec les plantes qu'elle renferme. Les arrosements doivent être peu fréquents et très-légers.

JARDINS PAYSAGERS. On appelle ainsi des jardins combinés et plantés de manière à représenter un paysage avec tous ses accidents d'eaux et de terrains, de collines et de vallées, de rochers et de pelouses, d'arbres et de fleurs.

L'art du jardinier paysagiste, car c'en est un, consiste à tirer le meilleur parti possible des éléments qu'il a sous la main, et à imiter le plus parfaitement qu'il peut la nature. Il doit étudier le paysage naturel qu'on lui confie, et son devoir est de le perfectionner. C'est là qu'il trouve toutes ses ressources. Il profite des points de vue ; il dispose avec art, mais non avec prétention ou recherche, ses groupes d'arbres et de fleurs ; il ne fait, en un mot, qu'aider la nature et servir sa beauté. Aujourd'hui, heureusement, on renonce de jour en jour à ce genre faux des jardins du siècle dernier, où l'on ne procédait que par lignes équilatérales, où l'on ne voyait que des carrés, des losanges, des demi-cercles et des parallélogrammes, où les plus beaux arbres perdaient la forme gracieuse ou grandiose que Dieu leur a donnée pour revêtir sous le caprice du ciseau les apparences les plus fantastiques et les plus bizarres.

JAROSSE, JAROUSSE. V. Ers a une fleur, Gesse chiche, Vesce cultivée.

JASIONE des montagnes. *Jasione montana.* (Fausse Scabieuse.) Fille des montagnes granitiques et des coteaux sablonneux, la Jasione les décore tout l'été de ses petites fleurs

en têtes bleues, balancées sur de longs pédoncules. On l'indiquait jadis comme astringente et vulnéraire.

JASMIN. *Jasminum* (du grec *iasimos*, propre à guérir et récréer). Genre d'arbrisseaux la plupart étrangers et à fleurs odoriférantes. Parmi plus de 50 espèces connues, on cultive surtout en France le J. OFFICINAL, BLANC ou COMMUN, originaire des côtes du Malabar. Quoiqu'il réussisse très-bien dans nos climats, avec la précaution de l'abriter contre un mur et de le planter en terre légère et chaude exposition, il est encore plus sûr de mettre un peu de litière sur le pied. Ce charmant arbrisseau, qu'on élève en palissade, en colonne et en haie, offre un feuillage élégamment découpé, que relèvent les bouquets de fleurs blanches en corymbe qui terminent ses rameaux; il fleurit d'autant plus qu'on l'arrose plus souvent et qu'on le taille davantage. Sa délicieuse odeur se communique aux liquides, aux poudres, à l'esprit de vin. C'est des fleurs qu'on extrait l'essence de Jasmin dont se servent les parfumeurs et les liquoristes. On l'a vantée comme anti-spasmodique. Les fleurs de ce Jasmin, quoique toujours simples, ne donnent point de graines dans nos climats; on le multiplie par éclats, marcottes et boutures.

Une seconde espèce, voisine de celle-ci, mais à fleurs plus grandes, plus parfumées et extérieurement lavées de rose, est le J. D'ESPAGNE, beaucoup plus délicat; on ne le conserve qu'en orangerie. C'est principalement de ses fleurs qu'on extrait l'essence de Jasmin, en les mettant sur des couches de coton imbibé d'huile de ben. (V. STYRAX.) On le greffe sur le Jasmin blanc.

La seule espèce indigène est le J. JAUNE ou A FEUILLES DE CYTISE, J. *fruticans*. Il croît sur les coteaux du Midi; son feuillage toujours vert et ses fleurs en panicule serrée sont assez jolies pour l'avoir fait introduire dans les jardins. Il est sans odeur, mais supporte aisément le froid de nos hivers et réussit en tout terrain; on en fait des haies d'agrément.

JASMIN BATARD. V. SERINGAT.
— D'AFRIQUE. V. LYCIET.
— D'AMÉRIQUE. V. GAÏAC.
— DE VIRGINIE. V. BIGNONIER RADICANT.
— ROUGE DES INDES. V. IPOMÉE QUAMOCLIT.

JASMINOIDE. V. LYCIET.

JEANNETTE. V. NARCISSE DES POËTES et FAUX NARCISSE.

JERNOTTE, JOANNETTE. V. ŒNANTHE A FEUILLES DE PIMPRENELLE.

JÉROSE. *Anastatica hierocuntica* (du grec *anastasis*, ré-

surrection). (Rose de Jéricho, Rose de Marie.) Cette plante singulière a mérité son nom latin de genre en semblant reprendre à l'humidité une vie toute nouvelle quand on l'y place aride et desséchée. C'est une petite herbe des plages maritimes de Syrie et d'Arabie. Elle est annuelle, de la famille des Crucifères et de la tribu des Siliculeuses; ses fleurs sont en petits bouquets blancs, ses feuilles ovales, spatulées, dentelées; elle les perd à la maturité des graines; ses rameaux se rapprochent alors et s'entrelacent en un peloton un peu moins gros que le poing, que les vents enlèvent et roulent dans le désert. C'est dans cet état qu'on l'apporte en Europe pour ses propriétés fortement hygrométriques. Ses rameaux s'entr'ouvrent à la moindre humidité comme les pétales d'une Rose qui s'épanouit, mais ils reviennent bien vite à leur premier état dans un air plus sec. Ritter cite une expérience faite après sept cents ans sur une de ces Roses rapportées de la Terre-Sainte au temps des Croisades. Cette propriété toute physique a donné lieu à des applications aussi fausses que ridicules, mais a été et est encore avantageusement exploitée par les charlatans.

JONC. *Juncus* (du latin *jungo*, lier). Le chaume ou tige moelleuse et flexible du Jonc, dont les jardiniers font un si grand usage, lui a valu son nom. Il naît *sur les humides bords des royaumes du vent*, ou plutôt dans les fossés, les marécages et les prés aqueux, où il forme un très-mauvais pâturage. On parvient cependant à l'y détruire peu à peu par le moyen des engrais, et surtout en y semant de la cendre de houille.

Outre les services qu'on retire des Joncs comme liens, ils sont précieux en ce qu'ils croissent souvent là ou rien autre ne pourrait venir, et qu'ils servent à absorber les miasmes des eaux stagnantes, qui sans eux corrompraient l'air.

Les espèces le plus employées par les jardiniers et les faiseurs de nattes et de corbeilles sont le J. GLAUQUE et le J. COMMUN. Le premier est plus long, plus mince et moins fort, le second plus souple et plus en usage. En croisant deux épingles en dessous de sa fleur, on peut, en les tirant par la pointe, en extraire la moelle, dont on fait de jolis ouvrages, de petites couronnes, des mèches de veilleuses, etc.

Les autres espèces de Jonc sont nombreuses; la seule qui mériterait peut-être d'être citée est le J. DES CRAPAUDS, J. *buffonius*, qui croît en Amérique et en Asie aussi bien qu'en Europe. Les troupeaux mangent celui-ci et dédaignent tous les autres.

JONC D'EAU. V. SCIRPE DES LACS.

— DE-LA-PASSION. V. MASSETTE.

Jonc d'Espagne. V. Spartie.
— épineux ou marin. V. Ajonc.
— fleuri. V. Butome.

JONQUILLE. V. Narcisse.

JOUBARBE des toits. *Sempervivum tectorum.* (Artichaut des murs.) Cette belle Crassulacée, qu'on nomme encore *Barbajou* (Barbe-de-Jupiter), tapisse souvent les murs de ses rosaces toujours vertes, et pousse jusque sur les tuiles moussues des vieux toits. Peu de terre lui suffit : elle trouve son principe de vie dans ses feuilles charnues; de leur milieu s'échappe une longue hampe terminée par une grappe de fleurs purpurines belles et nombreuses. Le suc des feuilles est astringent; on l'emploie contre les hémorrhoïdes, la brûlure, les fièvres intermittentes et la fourbure des chevaux. On l'appelle *Herbe-aux-cors,* parce qu'on l'y applique après en avoir ôté l'épiderme. Elle peut remplacer le Pourpier et se manger en salade. Le suc est un cosmétique.

La J. toile-d'araignée, S. *arachnoideum,* ainsi que la J. de montagne, S. *montanum,* toutes deux originaires des Alpes, peuvent très-bien servir à orner les rochers naturels ou factices des jardins paysagers.

Joubarbe (petite). V. Orpin.

JUJUBIER. *Zizyphus.* (Gigeotier.) Ce genre est composé d'une vingtaine d'espèces dont la plupart croissent dans les pays chauds. La seule que nous possédions dans le midi de la France, mais qui ne peut mûrir que là, est le J. commun, Z. *vulgaris* ou *Rhamnus zizyphus* de Linné (Chichourlier, Croc-de-chien, Epine-à-cerise). Ses fruits, nommés *jujubes,* servent à former une pâte pectorale. Ils sont nourrissants, salutaires et agréables, de la forme des olives, mais plus gros et d'un beau rouge. On les mange frais et séchés au soleil : ils forment, avec les raisins secs, les figues et les dattes, les fruits pectoraux dont on fait des tisanes mucilagineuses dans les affections de la poitrine et des poumons.

Le plus célèbre des Jujubiers étrangers est celui des Lotophages, Z. *lotus,* dont le fruit, chanté par Homère, avait tant de douceur, qu'il faisait oublier le souvenir de la patrie à ceux qui en mangeaient. L'arbrisseau qui le porte croît à Tunis, et se couvre de rameaux fléchis en zig-zag, armés à chaque nœud de deux épines inégales. Les fleurs sont petites et jaunâtres. Les fruits, presque ronds et de même couleur, sans être aussi délicieux que la fable le disait, sont agréables ; on les mange, on les donne aux bestiaux, et on en fait une liqueur de table en les triturant avec de l'eau. Les traditions

du pays disent qu'ils étaient anciennement la seule nourriture de ses habitants.

Le J. COTONNEUX, Z. *jujuba* ou *laccifera*, croît aux Indes orientales. Il est très-remarquable par l'espèce de cochenille qui s'y attache et qui produit la gomme laque, sorte d'enduit résineux de matière animale.

Le *Paliurus aculeatus*, qui croît sur les coteaux arides de la France méridionale, faisait autrefois partie des Jujubiers, et se nommait Z. *spina Christi*. Ses longues épines acérées ont fait naître l'opinion assez probable qu'on s'en était servi pour la couronne du Sauveur. Ses fruits se mangent comme ceux des autres Jujubiers.

JULIENNE DES DAMES. *Hesperis matronalis* (du latin *Vesper*, étoile du soir, de l'heure à laquelle s'exhalent ses parfums). (Girarde, Girollée musquée, Cassolette.) Cette Crucifère, qui croît naturellement dans les Alpes, est cultivée dans tous les jardins pour sa fleur blanche ou violette, simple ou double, suivant la variété. Les doubles, seules estimées, sont plus basses et moins rameuses ; leurs fleurs sont montées en colonne ou pompon serré, plus riche que gracieux. La Julienne veut une terre franche, légère et point humide. On la multiplie de boutures et de tronçons de tige qu'on plante à l'ombre. La J. SIMPLE serait un bon fourrage si on la cultivait en grand. Sa graine abondante donne une huile inodore, très-bonne pour l'éclairage. Toute la plante est indiquée comme incisive et sudorifique.

JULIENNE ALLIAIRE. V. ALLIAIRE.
— DE MAHON. V. MAHONILLE.
— JAUNE. V. BARBARÉE.

JUSQUIAME NOIRE. *Hyosciamus niger*. (Potelée, Mort-aux-poules.) Le sombre aspect, les couleurs fausses, l'odeur repoussante, tout indique dans la Jusquiame une de ces plantes dangereuses dont il faut se défier. Les animaux la fuient; les enfants seuls osent jouer avec ses fruits, et en ressentent de graves accidents lorsqu'ils en mangent. Toute la plante contient de l'*hyoscianine*, principe immédiat qui agit à la manière des poisons narcotiques et produit la céphalalgie, l'ivresse et une extrême surexcitation. On l'emploie cependant à petite dose dans le traitement des névralgies, de l'hypocondrie et des maladies nerveuses. Ses feuilles sont administrées comme calmantes en cataplasmes et en lotions dans les affections cancéreuses. Les graines soulagent les douleurs de dents. On les emploie quelquefois comme narcotiques, mais non sans danger. Les maquignons les donnent, mêlées à l'avoine, aux chevaux qu'ils veulent engraisser. Les Egyptiens

retiraient de ces graines de l'huile pour leurs lampes. L'extrait de la racine bouillie donne une gelée blanche et brillante dont on fait usage en peinture pour les blancs d'argent.

La Jusquiame noire croît au pied des murs, dans les décombres et les cimetières. La J. BLANCHE est propre au Midi : elle est plus petite et peut-être un peu moins vénéneuse. La J. DORÉE a mérité, par son tube pourpre à limbe jaune et ses étamines violettes, de prendre place dans nos orangeries. On le multiplie de graines et de boutures.

K

KALMIA. Ce sont de jolis arbustes, toujours verts, originaires de l'Amérique septentrionale. Rien n'est plus gracieux que leurs corolles blanches, roses ou rouges, semblables à de petites coupes élégamment festonnées. Les Kalmias réussissent très-bien en pleine terre, pourvu qu'on les place dans la terre de bruyère pure, à mi-ombre et à l'exposition du nord. Mélangés avec les Rhododendrons et les Azalées, ils forment dans les jardins paysagers des massifs où la beauté du feuillage le dispute à la richesse de la floraison.

KENTROPHYLLE LAINEUX. *Kentrophyllum lanatum.* (Centaurée laineuse, Chardon-béni des Parisiens.) Cette plante, successivement réunie aux Atractyles, aux Centaurées, aux Carthames, forme aujourd'hui à elle seule le genre Kentrophylle (du grec *kentron-phyllon*, feuilles à aiguillons). Sa fleur jaune la distingue des autres Carduacées. Elle est annuelle et recherchée pour sa racine fébrifuge et sudorifique. On la trouve au bord des chemins, dans les terrains fertiles et les endroits chauds.

KERMÈS. Genre d'insectes de l'ordre des hémiptères, ayant les plus grands rapports avec les cochenilles, et désignés comme elles sous le nom de *gallinsectes*. Cette dénomination est tirée de leur manière de vivre. Ils habitent sur les feuilles jusqu'à ce qu'ils aient pris leur accroissement : les femelles se cramponnent alors contre les petites branches, où elles forment comme des galles ou des tubercules de diverses formes ; elles s'y dessèchent peu à peu, mais sous ce corps encroûté sont des milliers de petits œufs rouges qui reproduisent des insectes semblables. Les kermès varient de grosseur, depuis celle d'un grain de poivre jusqu'à celle d'un pois. Ils donnent tous une couleur pourpre plus ou moins estimée. La cochenille du Nopal ou Cierge-raquette est le kermès le plus important.

KETMIE. *Hibiscus.* Genre élégant et nombreux de la famille des Malvacées, que nos serres et nos jardins ont emprunté aux pays chauds. On en cultive très-facilement les trois espèces suivantes :

1° La K. DES JARDINS, H. *Syriacus* (Mauve en arbre), du Levant, joli arbrisseau à grandes fleurs roses, blanches, violettes ou diversement colorées selon les variétés; il se sème au printemps, et ne se met en pleine terre à chaude exposition qu'après deux ou trois ans d'orangerie. On peut aussi le multiplier par éclats et marcottes.

2° La K. VÉSICULEUSE, H. *trionum*, annuelle, originaire d'Italie, très-remarquable par la teinte délicate de ses pétales jaunâtres, mais marqués de pourpre-noir et veloutés dans le fond. Semer sur couche au printemps et repiquer en mai.

3° La K. COMESTIBLE, H. *esculentus* (Gombeau), de l'Amérique méridionale, plante annuelle aussi, mais haute de près de 1 mètre, est cultivée pour ses capsules fraîches, dont on fait un mets liquide et visqueux, très-recherché des créoles. Le soleil du midi de la France lui suffit pour mûrir. Semer sur couche, repiquer sur côtière bien abritée, arroser fréquemment.

KIRIS. V. VIOLIER.

KIRSCHENWASER, KIRSCH. V. CERISIER MERISIER.

KNAUTIE DES CHAMPS. *Knautia arvensis* (du grec *knaô*, racler). (Mirliton, Langue-de-vache, Oreille-d'âne.) C'est le *Scabiosa arvensis* de Linné ; il croît dans les bons pâturages, où se détachent ses belles têtes lilas au milieu des Marguerites en fleurs. Les abeilles les recherchent beaucoup. Ses feuilles, dont le nom grec de la plante indique la rudesse, sont diaphorétiques et employées dans les maladies de la peau. On les mange au printemps. Toute la plante teint en jaune-verdâtre quand elle est fraîche, et quand elle est sèche en jaune foncé.

La K. DES FORÊTS, K. *sylvatica*, croît dans les bois humides des hautes montagnes ; elle est plus grande et plus belle dans toutes ses parties que la précédente, mais doit avoir les mêmes propriétés.

KYNORRHODON. V. ROSIER ÉGLANTIER.

L

LADANUM. V. CISTE.

LAGET A DENTELLE. V. DAPHNÉ.

LAICHE ou CAREX. *Carex.* Un grand nombre d'espèces

indigènes font partie de ce genre de Cypéracées, si difficile à déterminer, que de savants botanistes se sont fait un titre de gloire d'y travailler d'une manière exclusive. Au reste, le plus grand intérêt que les Carex offrent est celui d'une difficulté vaincue quand on est parvenu à les déterminer. C'est une assez mauvaise nourriture pour les animaux, dont quelques uns ensanglantent la bouche par les dents aiguës de leur tige triangulaire et le filet tranchant de leurs feuilles, que pour cette raison on appelle *couteaux*. Quelques espèces méritent cependant une attention particulière.

1° La L. PRÉCOCE, C. *præcox*. C'est l'herbe des prés secs qui commence le plus tôt à végéter; dès les premiers jours du printemps on la voit dresser ses petits épillets jaunâtres au milieu des gazons encore morts et sur le bord des chemins.

2° La L. A VESSIE, C. *vesicaria* (Ciseaux, Rouchette). Ses tiges élevées, triangulaires et coupantes croissent dans les prés marécageux. Elle sert à empailler les chaises, à emballer les verres et les bouteilles. Les Lapons se font avec ses feuilles des chaussettes qui les garantissent du froid et de l'humidité.

3° La L. DES SABLES, C. *arenaria*. Cette plante est très-utile pour retenir sur le bord des mers les sables mouvants que le flot, sans elle, viendrait emporter. Ses longues racines traçantes sont si propres à cet effet, que les Hollandais en garnissent leurs digues et leurs chaussées. On la nomme *Salsepareille d'Allemagne*, parce qu'elle est usitée dans le Nord comme diurétique et sert à falsifier la vraie Salsepareille. (V. SALSEPAREILLE.)

LAIT. Dans quelques plantes, telles que les Euphorbes, le Figuier, le Pissenlit, la plupart des Lactuacées, etc., une partie de la sève se convertit en un suc propre, que sa couleur blanchâtre a fait comparer au lait des animaux. Le plus généralement il est âcre et a des vertus énergiques. L'opium, la thridace et quelques autres substances médicinales en sont formées. Dans les plantes vasculaires, ce lait paraît plus abondant au sommet des tiges. Dans les cellulaires, quelques Agarics en présentent aussi. On doit les regarder comme très-suspects.

LAITRON COMMUN. *Sonchus oleraceus* (ainsi nommé par Dioscoride). (Laitue-de-lièvre, Chardon blanc.) Les jardins et les champs cultivés voient fleurir tout l'été le Laitron, dont le suc laiteux, qui n'est point âcre comme dans les Euphorbes, mais un peu amer, est apéritif et rafraîchissant. On pourrait manger en France, comme on le fait en Suède, ses feuilles cuites ou crues. Elles font des cataplasmes émollients;

tous les ruminants l'aiment; les lapins aussi en sont très-friands. On en retire une teinture jaune.

Les plus beaux de tous les Laitrons d'Europe sont le L. des Alpes et le L. de Plumier, qui atteignent un grand développement, et font l'ornement des ravins profonds et sauvages, creusés par les ruisseaux des hautes montagnes. Leurs longues tiges rameuses sont couronnées de fleurs du plus beau bleu. Il est à regretter que cette belle plante des montagnes ne puisse s'acclimater dans nos jardins.

LAITUE. *Lactuca.* Les Laitues doivent leur nom au lait amer de leur tige; elles ont donné le leur à la nombreuse tribu des Lactuacées. Ce lait, adouci par la culture dans la Laitue des jardins, jouit de toute son énergie dans la L. vireuse et la L. sauvage, dont les tiges, de 1 ou 2 mètres, s'élancent presque sans rameaux le long des chemins ou dans les fentes des murs. Leur odeur désagréable suffit pour les rendre suspectes; elles ont une saveur âcre et amère; les animaux les fuient. Leur action sur le système nerveux est la même que celle de la Jusquiame et des autres Solanées vénéneuses; mais elles sont cependant précieuses pour la médecine par la thridace qu'on en extrait. C'est leur suc laiteux obtenu par incisions faites à leur tige et à celle de la Laitue cultivée; il se concrète et se condense par évaporation. La thridace est usitée comme calmant; on l'a employée, sous le nom de *lactucarium,* pour remplacer l'opium; elle tempère la chaleur animale, diminue la fréquence du pouls et provoque le sommeil sans déterminer jamais le narcotisme.

La L. cultivée ne participe qu'aux propriétés calmantes de ses congénères: aussi forme-t-elle, crue ou cuite, un des aliments le plus généralement répandus. Dans les repas somptueux, à la table d'un ami, au pauvre souper de la ferme, une salade est de rigueur, et le plus souvent elle est de Laitue. La Laitue chez les Hébreux se mangeait avec l'agneau pascal; elle était chez les Romains le légume le plus ordinaire, et maintenant encore en Egypte on en mange pour se rafraîchir à toutes les heures du jour. Un usage si répandu rend impossible l'indication précise de la patrie de la Laitue, mais sert à prouver qu'elle est un aliment aussi sain qu'agréable. Elle est rafraîchissante, modère l'âcreté des humeurs, provoque légèrement le sommeil et convient à merveille aux estomacs chauds et jeunes. Les graines de la Laitue, qui faisaient anciennement partie des quatre semences froides mineures, s'emploient en émulsions calmantes et donnent une huile que l'on mange et que l'on brûle en Egypte.

La culture a produit une foule de variétés dans cette espèce

utile. Elles peuvent se réduire à deux types : les L. POMMÉES et les L. ROMAINES ou CHICONS; les unes et les autres sont de diverses saisons.

Pour le printemps, les meilleures Laitues pommées sont : la Laitue Gotte, lente à monter, et la Laitue Cordon-rouge ; pour l'été et l'automne, la Laitue de Versailles, la Blonde-trapue, la Silésie, la Turque, la Méterelle, la Palatine, la Flagellée ; pour l'hiver, la Laitue-de-la-Passion, la Marine, la Petite-Crêpe, et pour toute l'année, comme Laitues à couper en guise d'Oseille ou d'Epinards, les Crêpes, la Gotte, les Laitues Chicorée et Epinard.

Les Laitues romaines ou Chicons tiennent en quelque sorte le milieu entre les Laitues pommées et les Chicorées ; elles ont les caractères botaniques des Laitues, mais ne pomment pas plus que les Chicorées et ont besoin comme elles d'être étiolées pour blanchir. On indique comme variétés de Romaines les plus intéressantes la Verte hâtive, la Grosse grise, la Rouge d'hiver, la Panachée.

Ces deux races de Laitues se cultivent de même : terre franche, légère et substantielle, paillée avant la plantation ; peu presser la terre autour de la racine, arroser beaucoup et souvent ; semer en février ou mars, à chaude exposition, les Laitues du printemps, et repiquer en avril, à moins qu'on n'ait semé clair et avec d'autres légumes. Les Laitues d'hiver se sèment du 15 août au 15 septembre, et se repiquent en octobre dans un endroit chaud ; un peu de litière dans les grands froids.

On trouve quelquefois, dans les endroits chauds, au bord des vignes et des chemins, une Laitue à fleur bleue de la plus grande délicatesse ; c'est la L. VIVACE, L. *perennis* (Egreville ou Chevrette). C'est un assez bon légume ; ses nouvelles pousses sont excellentes en salade ; plus vieilles, on les mange cuites comme le Chou. Il y aurait certainement de l'avantage à l'introduire dans les jardins.

LAITUE-DE-CHIEN. V. FROMENT RAMPANT.

— DE-LIÈVRE. V. LAITRON DES JARDINS.

LAMIER. *Lamium.* Si l'on peut comparer les petites choses aux grandes, ce nom, qui en grec signifie *loup-garou*, monstre à gueule épouvantable dont on faisait peur aux enfants, ne convient point mal à la fleur en gueule des Lamiers. On en compte une vingtaine d'espèces, formant dans la famille des Labiées un groupe intéressant.

La plus importante est le L. BLANC, L. *album* (Archangélique). Elle est plus connue sous le nom d'*Ortie blanche*, à cause de la ressemblance de ses feuilles avec celles des Orties ;

on la trouve dans les décombres et dans les haies un peu humides. Très-vantée autrefois comme astringente, et à l'extérieur comme résolutive et vulnéraire, elle est maintenant peu usitée; dans quelques contrées on mange ses feuilles en épinards. Les abeilles recherchent beaucoup ses fleurs.

Le L. TACHÉ, L. *maculatum*, d'une tige un peu plus haute, est aussi d'un plus bel effet par ses grandes fleurs purpurines. On l'emploie en Italie pour guérir les squirrhes et les obstructions.

Le L. PURPURIN, L. *purpureum* (Ortie morte ou puante), porte aussi le nom de *Pain-de-poulet*, parce que les bonnes fermières le hachent comme l'Ortie et la Renoncule pour le mêler à la pâtée de leurs poussins ou dindonneaux. Il croît abondamment dans les jardins; quoique peu éclatant, il plaît toujours par la précocité de sa fleur.

On cultive dans les jardins le L. ORVALE, L. *orvala*. C'est une fort belle plante, très-rustique, vivace, originaire d'Italie. Ses tiges rougeâtres se chargent d'avril en juin de fleurs assez semblables à celles de nos Lamiers indigènes, mais beaucoup plus grandes, blanches, lavées et tachées d'un beau rose foncé. Le Lamier orvale se sème au printemps et se repique en juillet; on le multiplie aisément par éclats en automne. Il a les propriétés des autres Lamiers.

LAMIER JAUNE. V. GALÉOBDOLON.

LAMPETTE. *Lychnis.* L'éclat des pétales rayonnants de ce genre élégant lui a valu son nom. Parmi un grand nombre d'espèces, la plus commune est la L. NIELLE DES BLÉS, L. *githago.* Toute belle qu'elle est, c'est la peste des Céréales; elle se sème avec les blés, mûrit et se moissonne avec eux; ses graines noircissent le pain et le rendent amer, ce qui n'empêche pas les pauvres habitants du Nord de la mêler à leur farine. Les animaux mangent sa tige avec plaisir.

Une des plus belles Lampettes est la L. DE CHALCÉDOINE, L. *Chalcedonica* (Croix-de-Malte ou de Jérusalem), originaire de Russie. Son gros pompon de fleurs d'un rouge éclatant couronne ses tiges élancées. Les pétales à lobes rayonnants et échancrés, sous la forme d'une croix de chevalier, lui ont valu son nom vulgaire. Il y a une variété à fleurs doubles et une autre à fleurs blanches. Elles se multiplient toutes deux par éclats. Les semis ne fleurissent qu'au bout de deux ans.

La L. SAUVAGE, L. *sylvestris* (Robinet, Jacée, petite Ivrogne), est une élégante bordure de nos ruisseaux de montagne. On l'a introduite dans les jardins, où elle est connue vulgairement sous les noms de *Bourdon* ou de *Bouquet-tout-fait*; mais on n'y cultive que la variété double, qui forme de grosses

touffes couvertes au printemps de petites roses pompons. Elle est très-rustique et se multiplie par boutures ou éclats. On l'emploie dans le Nord en guise de savon.

La L. FLEUR-DE-COUCOU, L. *flos-cuculi* (Véronique des jardiniers, Œillet des prés), est aussi une charmante fleur des champs, qui émaille nos prairies vers le temps où le coucou commence à chanter. On la reconnaît aisément à ses pétales roses et frangés et à sa tige rougeâtre. La culture a obtenu une variété à fleurs doubles, roses ou blanches, qui se succèdent de mai en août. Elle est assez délicate, et il est bon de la couvrir l'hiver.

La L. DES COURONNES, L. *coronaria* (Coquelourde des jardiniers, Passe-fleur, Œillet-de-Dieu), originaire des montagnes d'Italie, a de belles fleurs rouges que font ressortir ses feuilles blanches et cotonneuses. Il y a une variété à fleurs blanches et une à fleurs doubles. C'est une plante bisannuelle: il faut la mettre en terre légère, la tourner au sud-est, enlever avec soin les feuilles sèches ou gâtées, semer les graines aussitôt qu'elles sont mûres, et séparer les pieds en automne. La Coquelourde est purgative, astringente et vulnéraire.

La L. VISQUEUSE, L. *viscosa* (Bourbonnaise, Œillet-de-janséniste), a une variété double fort belle, qui est admise dans les jardins.

La L. A GRANDES FLEURS, L. *grandiflora*, est une magnifique plante vivace, originaire de la Chine. C'est peut-être de toutes les Caryophyllées la plus remarquable par la dimension de sa corolle rouge-brique, à lobes élégamment dentés. Elle demande l'orangerie ou au moins une bonne couverture l'hiver. On la multiplie de graines semées sur couche, de marcottes et de boutures.

LAMPOURDE GLOUTERON. *Xanthium strumarium* (du grec *xanthos*, blond, et du latin *struma*, écrouelles). (Petite Bardane, Herbe-aux-écrouelles.) La Lampourde se plaît dans les décombres et les bons terrains, près des villages. Ses fruits, munis de petites écailles accrochantes, l'ont fait comparer à la Bardane, mais elle est beaucoup moins belle. Toute la plante teint en jaune ; les Romains l'employaient pour colorer leurs cheveux en blond. Les feuilles, usitées autrefois comme astringentes et dépuratives, sont peu employées maintenant.

LAMPSANE COMMUNE (du grec *lapsané*, chou sauvage). (Herbe-aux-mamelles, Grageline.) Cette Lactuacée est très-commune dans les terrains un peu fertiles. Sa haute taille et ses fleurs jaunes, petites mais nombreuses, la rendent assez jolie. Elle est émolliente, rafraîchissante et laxative ; on l'emploie en médecine humaine et vétérinaire contre l'exco-

riation des mamelles. A Constantinople, on la mange en salade.

LANCE-DE-CHRIST. V. OPHIOGLOSSE.

LANCELÉE. V. PLANTAIN LANCÉOLÉ.

LANGUE-D'AGNEAU. V. PLANTAIN INTERMÉDIAIRE.
— **DE-BOEUF**. V. BUGLOSSE, SCOLOPENDRE.
— **DE-CHIEN**. V. CYNOGLOSSE.
— **DE-SERPENT**. V. OPHIOGLOSSE.
— **DE-VACHE**. V. CONSOUDE, KNAUTIE.
— **D'OIE**. V. GRASSETTE, VIPÉRINE.
— **D'OISEAU**. V. FRÊNE (le fruit).

LANTERNE. V. COQUERET ALKEKENGE.

LARICIO. V. PIN.

LARME-DE-JOB, LARMILLE. V. COIX.

LASER. *Laserpitium*. Ce genre d'Ombellifères était célèbre chez les Grecs sous le nom de *Sylphion*. Ses espèces assez nombreuses sont propres aux montagnes méridionales; elles répandent dans la chaleur ou quand on les écrase une forte odeur aromatique. On cite comme les plus intéressantes :

1° Le L. SILER ou SERMONTAIN, dont la racine très-amère est vulnéraire. Ses graines sont stomachiques, carminatives et diurétiques.

2° Le L. GLABRE, L. *latifolium* de Linné, plus connu sous les noms de *Laser d'Hercule, faux Turbith, Centaurée blanche*. Sa racine est employée à l'intérieur comme purgative et à l'extérieur comme curative de la gale.

LAURELLE. V. CERISIER LAURIER-CERISE, NÉRION.

LAURÉOLE. V. DAPHNÉ.

LAURETIN. V. VIORNE LAURIER-TIN.

LAURIER. *Laurus*. Ce genre, l'un des plus intéressants en Botanique, offre un grand nombre d'arbres ou d'arbrisseaux toujours verts, plus ou moins précieux par le principe aromatique que renferment leur bois et leur écorce. Ils conviennent tous aux pays chauds. L'espèce le plus souvent cultivée en France est le Laurier d'Apollon. Les Lauriers exotiques les plus remarquables sont : le Camphrier, le Cannellier, le Cassia, le faux Benjoin, le Sassafras, l'Avocatier.

1° Le L. D'APOLLON, L. *nobilis* (Laurier commun, Laurier noble). C'est le Daphné des Grecs. Leurs poètes disent que Daphné, fille du fleuve Pénée, fuyant devant Apollon, fut changée en Laurier. Cet arbre fut dès cet instant consacré au dieu du jour. On s'en couronnait au retour de Delphes, quand l'oracle avait été favorable. Le seul pétillement du Lau-

rier mis au feu était d'un heureux présage. On donnait aux poètes des couronnes de Laurier comme à des favoris d'Apollon, et à Parthénope, sur le tombeau de Virgile, naquirent, dit-on, deux Lauriers dont les branches renaissaient plus belles quand on les coupait, comme si la nature elle-même eût pris soin de couronner le chantre de Mantoue. Du front des poètes le Laurier passa sur celui des vainqueurs qu'ils avaient chantés. Les Romains en décoraient les triomphateurs : on sait que Jules César sollicita du sénat la permission d'en porter toujours une couronne. Plus tard on fit des avenues de Laurier aux portes des empereurs, si bien que Pline l'a nommé le *portier des Césars* et le *gardien de leurs palais.*

A cet hommage rendu aux empereurs se joignaient de fausses idées sur les vertus de cet arbre sacré. On croyait qu'il ne pouvait être atteint de la foudre ; on le regardait même comme une panacée universelle, et c'est pour cela sans doute qu'on en décorait les statues d'Esculape et qu'on en plaçait des rameaux à la porte des malades. Les écoles de médecine voulurent que les nouveaux docteurs reçussent, pour leur admission, une couronne de Laurier orné de ses baies; cette couronne de baies de Laurier (*bacca laurea*) fut leur premier baccalauréat, et de là le titre de *bachelier* qui a passé peu à peu aux docteurs en différentes facultés.

Le feuillage toujours vert du Laurier, le port noble et élancé de ses branches, et la suave odeur de toutes ses parties, ont sans doute été pour beaucoup dans ces hommages universels. C'est un grand arbrisseau à rameaux nombreux, droits et serrés, mais à fleurs peu apparentes; il convient aux parties méridionales de l'Europe et forme en Afrique des forêts entières. On le cultive dans nos jardins en terre franche et légère ; il veut surtout une chaude exposition, et pour l'hiver un épais manteau de foin et de litière. On le multiplie aisément de marcottes et d'éclats.

Les baies et les feuilles du Laurier sont trop aromatiques pour être sans usage. Les feuilles, sous les noms de *Laurier-sauce, Laurier-à-jambon,* servent à décorer les mets ou à relever leur goût. On en accompagne toujours les emballages de médicaments ou de fruits secs, tels que figues et raisins, qui nous viennent du Midi ; leur infusion est estimée comme digestive, stomachique, carminative, sudorifique, anti-spasmodique.

Les baies, dont l'odeur est encore plus forte, donnent, comme les feuilles, une huile essentielle usitée en parfumerie, et, en outre, une huile grasse, connue sous le nom d'*huile de Lau-*

rier ; elle est résolutive, émolliente, et assez en usage dans les liniments.

2° Le L. CAMPHRIER, L. *camphora*, bel arbre du Japon ou de la Chine, inconnu des Grecs et des Romains, mais non des Arabes, qui l'ont nommé *Camphar*. C'est de cet arbre surtout que l'on extrait le camphre, bien que quelques autres espèces de Lauriers, plusieurs Labiées, et notamment la Mélisse, en contiennent beaucoup.

Pour obtenir le camphre que tout le monde connaît, on fait à l'arbre des incisions d'où découle un suc qui se concrète : c'est le camphre le plus pur. Quelquefois aussi on en trouve dans l'intérieur du tronc des masses toutes formées ; mais le plus souvent on le distille en faisant bouillir dans des pots d'eau hermétiquement fermés des copeaux des branches ou du tronc. Le camphre volatilisé se condense sous le couvercle, dans de la paille de riz dont il est garni en dedans ; c'est dans cet état qu'il nous vient de la Chine. On le raffine par une seconde distillation avant de le livrer au commerce.

Le camphre est une des substances dont la médecine fait le plus usage. A l'intérieur, c'est un excitant général d'un effet très-prompt, mais souvent accompagné de grands dangers. A l'extérieur, il est journellement employé en applications, comme résolutif, dans les engorgements froids, les tumeurs indolentes, les épanchements sanguins à la suite de coups, la trop grande abondance de lait, etc. ; comme fortifiant, dans les faiblesses par suite de fractures ou entorses, de séjour prolongé au lit, etc. ; comme anti-putride, dans les plaies sanieuses ou gangréneuses, les fièvres typhoïdes, le choléra, la peste, les épizooties, etc. Sa prompte dissolution dans l'eau-de-vie, le vinaigre, les huiles et le lait rend son usage très-facile.

Le camphre est aussi employé dans les arts. Il sert aux artificiers pour donner à leurs feux une flamme blanche, odorante, et ils le mêlent toujours aux pièces qui doivent brûler dans l'eau ou à sa surface. On en ajoute à la composition des vernis pour les rendre plus liants. C'est le meilleur des préservatifs à employer dans les collections contre les insectes. On le met, pour cet usage, dans les vêtements de laine et dans les fourrures. On fait même des malles de camphre avec le bois du jeune arbre, et elles ont les mêmes propriétés conservatrices. Le bois, parvenu à maturité, est veiné de rouge et sert à faire des meubles. Enfin l'huile grasse du fruit est employée à l'éclairage dans le Japon.

3° Le L. CANNELLIER, L. *cinnamomum* (Laurier-cannelle). C'est l'écorce de cet arbre qui fait notre cannelle du commerce et le fameux *cinnamomum* des anciens, dont il est parlé si souvent dans les livres saints. Il croît dans presque toute l'Inde,

mais surtout à Ceylan. Ses feuilles naissantes sont rouges au sommet, et ses baies grosses comme des prunelles. Tous les trois ans on coupe les jeunes branches pour les dépouiller de leur écorce, dont on sépare préalablement l'épiderme, et que l'on fait sécher à l'ombre pour mieux conserver son arome. C'est de cette écorce roulée en petits bâtons creux que la cannelle a reçu son nom, de l'italien *cannella*, petite flûte.

Les usages de la cannelle sont très-multipliés. Elle est avec le girofle un assortiment essentiel pour l'office et la cuisine. Les distillateurs l'emploient fréquemment pour aromatiser leurs liqueurs ; on en extrait une huile essentielle, connue sous le nom d'*huile de cannelle*, qui sert aux parfumeurs à préparer les savons de toilette et plusieurs pommades. La médecine y a recours dans les douleurs de goutte, les crampes, les maux de dents ; elle emploie aussi la cannelle en poudre ou en infusion, comme excitant général, comme stomachique, digestive, sudorifique, etc. La cannelle, avec du vin chaud et sucré, est un remède populaire au début d'une maladie ; c'est la boisson à la mode chez les Anglais pendant les bals. Elle entre dans une foule de préparations médicinales.

Les autres parties du Cannellier participent aux propriétés de son écorce. Les racines donnent par distillation un camphre très-estimé. Les feuilles donnent aussi une huile essentielle. Les Egyptiens prennent dans le café leur eau distillée et en préparent des sorbets. On en fait en Chine des bains aromatiques. Outre une huile essentielle, les fruits donnent encore une huile concrète nommée *cire de cannelle*, avec laquelle on fabrique des bougies qui exhalent en brûlant une odeur délicieuse. Les pigeons et les corbeaux sont très-friands des fruits du Cannellier. On fait avec le tronc de bonnes planches pour coffres. Il sert en marquetterie.

4° Le L. CASSIA, L. *cassia* (Cannellier du Malabar, Malabathrum). Le nom de *Cassia* remonte, comme celui de *cinnamomum*, à la plus haute antiquité, puisqu'il en est fait mention au livre de Job, qui le donna à l'une de ses filles. Plusieurs auteurs n'y voient qu'une variété de Cannellier et la nomment *Casse en bois*. Elle est un peu moins estimée que la précédente et plus en usage dans la médecine vétérinaire. C'est probablement à cette espèce de Laurier qu'appartiennent les *feuilles indiques*, poussées par les vagues sur les rivages de l'Inde, et employées par les anciens comme toniques et excitantes.

5° Le L. FAUX BENJOIN, L. *benzoin*. C'est un arbuste de l'Amérique méridionale, que l'on cultive dans les jardins botaniques, où il fleurit de très-bonne heure. Il n'a que l'odeur du véritable Benjoin. (V. STYRAX.)

6° Le L. SASSAFRAS, L. *sassafras* (Laurier des Iroquois). Même patrie que le précédent, mais beaucoup plus célèbre. La racine, le bois et l'écorce sont usités comme excitants et diaphorétiques. Il fait partie des bois sudorifiques : son plus grand usage est dans les affections syphilitiques et les maladies de la peau. En Amérique, on prend ses fleurs en guise de Thé ; on fait de la bière avec les jeunes pousses, et une liqueur de table avec le bois et l'écorce. Les fruits et leur huile essentielle sont employés par les parfumeurs : l'écorce donne une teinture jaune, et le bois, dont on fait des meubles, une couleur orangée très-durable.

7° Le L. AVOCATIER, L. *Persea* (Poirier-avocat ou de la Nouvelle-Espagne, Bois-d'anis). Petit arbre que l'on conduit comme l'Abricotier, et qui doit sa dénomination française au nom d'*Aouicate*, que les Caraïbes lui donnaient dans l'Amérique méridionale, d'où on l'a transporté aux Antilles. L'Avocatier a des fleurs très-odorantes, et, dès l'âge de deux ans, il porte, deux fois l'année, des fruits charnus, offrant la forme d'une grosse poire sans ombilic ; on les nomme *poires d'avocat*. La chair en est épaisse, grasse au toucher, de consistance butyreuse, fondante et très-aqueuse ; on la mange comme une gelée. Au centre est un noyau gros comme une bille de billard ; il est plein d'un suc laiteux qui rougit à l'air et sert à marquer le linge d'une manière ineffaçable. Les Européens trouvent la poire d'avocat un peu fade, mais c'est un mets délicieux pour les habitants du pays.

Les feuilles et les bourgeons de l'Avocatier sont stomachiques et résolutifs, et les fruits encore verts astringents.

LAURIER AMANDIER, AU LAIT, CERISE, DE TRÉBIZONDE. V. CERISIER, LAURIER-CERISE.

— DES BOIS. V. DAPHNÉ LAURÉOLE.

— ROSE. V. NÉRION.

— ROSE DES ALPES. V. ROSAGE FERRUGINEUX.

— SAINT-ANTOINE. V. EPILOBE EN ÉPI.

— TIN. V. VIORNE LAURIER-TIN.

LAVANDE VRAIE. *Lavandula vera* (du latin *lavare*, baigner ou parfumer). (Lavande femelle, Garderobe, Nard d'Italie.) Peu de Labiées sont plus aromatiques que la Lavande. Ses fleurs, même desséchées, conservent leur parfum. Ces fleurs en épi, communément bleues, décorent leur tige que sa consistance sèche et sa teinte blanchâtre indiquent assez comme particulière au Midi ; elle y est abondante, mais remonte plus haut que ses congénères, car on la trouve dans le Lyonnais. Moins délicate à cultiver, elle se voit dans la plupart des jardins, où elle réussit mieux en touffe qu'en bordure. Elle veut

une terre sèche et légère, et un peu de litière dans les grands froids.

L'eau de Lavande et l'essence qu'on en retire sont très-employées par les parfumeurs; ses sommités fleuries sont réputées stimulantes, toniques, céphaliques et anti-spasmodiques. On les emploie, comme la Sauge et autres Labiées, en bains et fomentations aromatiques; on les indique prises en infusion dans l'extinction de voix par suite d'indigestion. On en place de petits sachets entre les vêtements et dans les paniers à ouvrage pour les embaumer et en repousser les insectes.

La L. SPIC, L. *spica* (Spicanard, Lavande mâle), est proprement l'Aspic des Provençaux; car elle ne dépasse pas la région des Oliviers. Des feuilles plus vertes et en spatule, un épi plus large et des fleurs plus petites, d'un bleu plus clair et plus tardives, la distinguent de l'espèce précédente, avec laquelle on l'a souvent confondue. Son huile essentielle, très-inflammable et d'une odeur pénétrante, est connue sous le nom d'*huile d'Aspic*. Elle est bonne contre les vers et écarte aussi les insectes. Les peintres en émail en font usage; on l'emploie aussi pour falsifier beaucoup d'autres huiles volatiles plus chères. Les sommités fleuries sont usitées en médecine vétérinaire pour frictions résolutives et fortifiantes.

La L. STOECHAS ou STOECHAS ARABIQUE se reconnaît aisément aux bractées qui couronnent son épi purpurin. Ses sommités très-aromatiques sont employées comme stimulantes dans l'asthme, le catarrhe, et servent en parfumerie. On peut la cultiver comme la Lavande commune, mais il faut la rentrer l'hiver.

LAVANÈSE. V. GALÉGA OFFICINAL.

LAVATÈRE A GRANDES FLEURS. *Lavatera trimestris.* (Mauve fleurie.) Très-belle Mauve annuelle, originaire du midi de la France, et répandue dans la plupart des jardins pour ses fleurs roses ou blanches qui durent trois mois entiers, comme l'indique son nom de *trimestris*. Il faut semer en mars en chaude exposition, laisser en massif ou repiquer à la fin d'avril.

On cultive quelquefois dans les jardins la L. D'HYÈRES, L. *olbia*, dont la tige vivace, mais herbacée, s'élève comme un petit arbre pyramidal, d'un très-bel effet par ses larges feuilles finement duvetées et la multitude de fleurs roses qui le couvrent dès sa seconde année de juin en août. Quoique assez rustique, il faut la rentrer en hiver, ou du moins la couvrir d'un épais manteau.

Toutes les Lavatères participent d'une manière bien mar-

quée aux propriétés émollientes et mucilagineuses de la Mauve et de la Guimauve.

LAVOIR-DE-VÉNUS. V. CARDÈRE.

LÉCANORE (du grec *leukainô*, blanchir). Tout dans la nature semble empressé à servir nos besoins. Il n'est pas jusqu'aux derniers genres des Lichens, jusqu'à ces croûtes verruqueuses qui ressemblent, sur les rochers ou sur les troncs d'arbres, à des taches de lèpre blanchâtres et cendrées, qui ne fournissent les plus belles couleurs à la teinture. Le genre *Lecanora* en renferme une foule d'espèces, parmi lesquelles on peut citer, pour la teinture violette, le *luteo alba* et le *sophodes*; pour la jaune, l'*hælmatomma* et le *sulphurea*, et pour la brune, le *tartarea*, le *subcarnea*, le *ventosa*.

Mais la plus célèbre de toutes est la PARELLE ou PERELLE (Orseille d'Auvergne, Orseille de terre), *Lichen parellus* de Linné. Les rochers volcaniques du Puy-de-Dôme et de l'Ardèche en fournissent assez abondamment. On l'enlève en raclant ses plaques grisâtres, puis on la fait macérer pendant dix jours dans de l'urine avec de l'eau de chaux ou des cendres gravelées. Elle y acquiert une belle couleur rouge ou violette intense et se change en pulpe molle; alors on l'exprime à travers un tamis et on la moule en petits pains. La Parelle se mêle souvent à l'Orseille des Canaries. (V. ORSEILLE DES CANARIES.)

LENTICULAIRE. V. UTRICULAIRE.

LENTICULE FLUETTE. *Lemna minor* (peut-être de l'île de *Lemnos*, que les poètes disent avoir flotté sur les flots, ou du grec *lemma*, écorce, écorce verdoyante des eaux). (Petite Lenticule d'eau, Lentille-de-canard.) Les Lenticules forment par la réunion de leurs petites feuilles ovales ces tapis si verts et si frais qui flottent à la surface des pièces d'eau calmes et limpides. Elles semblent destinées par la nature à corriger l'air malsain des lieux marécageux; car elles l'absorbent vicié, comme toutes les plantes, et le rendent pur, à l'état d'oxygène, à la lumière du jour. Aussi servent-elles beaucoup à retarder la putréfaction des eaux où elles se trouvent; elles indiquent même leur pureté, car elles périssent promptement et plus vite que les autres plantes dans les eaux corrompues.

Les Lenticules se multiplient avec une prodigieuse vitesse. Quoiqu'elles offrent une petite fleur à l'extrémité de leurs folioles, elles paraissent plutôt être vivipares et se multiplier, comme les polypes, par la séparation de leurs feuilles, sitôt que celles-ci sont assez bien formées. Par un rapprochement singulier, on trouve souvent de petites hydres ou vrais polypes d'eau douce adhérentes à la radicule des Lenticules et se multi-

pliant comme elles. Tous les palmipèdes, tels que les oies et les canards, sont très-friands des Lenticules; c'est le régal qu'on donne aux cygnes. La médecine aussi les emploie quelquefois à l'extérieur comme résolutives, et en cataplasmes sur les hernies. La L. A TROIS LOBES, L. *trisulca*, infusée dans le vin blanc et appliquée sur une contusion, est très-propre, dit-on, à dissoudre le sang caillé sous la peau.

LENTILLE, LENTILLON. V. ERS.

— D'EAU, DES CANARDS. V. LENTICULE.

— DU CANADA. V. VESCE BLANCHE.

— D'ESPAGNE. V. GESSE CULTIVÉE.

LENTISQUE. V. PISTACHIER.

LÈPRE. Ce nom convient parfaitement à la plante qu'il indique, si toutefois on peut donner le nom de plante à ces efflorescences blanches, vertes, jaunes ou noires qui se forment aux temps humides sur les troncs d'arbres, la terre et les rochers. On s'accorde à y voir un Lichen; mais, à part le caractère essentiel de leur famille de verdir quand on la frotte à l'humidité, cette Lèpre végétale n'offre aucun organe bien distinct. Est-ce bien une espèce particulière? Ne serait-ce pas quelque réunion de différentes espèces arrêtées dans leur développement? C'est l'opinion de quelques botanistes; c'est dans tous les cas l'un des derniers anneaux de la chaîne végétale.

LÉVISTIQUE ou LIVÈCHE OFFICINALE. (Méon bâtard, Ache, Persil ou Séséli des montagnes.) C'est le *Ligusticum levisticum* de Linné, ainsi nommé de la *Ligurie*, ancienne province d'Italie, où il est abondant. Il croît aussi dans les montagnes de la France méridionale, et est cultivé dans plusieurs jardins pour ses feuilles et ses jeunes pousses que l'on mange comme le Céleri. Toute la plante est aromatique, et a les plus grands rapports avec l'Angélique des jardins. Elle est employée comme très-chaude et très-excitante. Les paysans des montagnes la donnent à leurs bestiaux dans la toux et la mêlent à leur fourrage. Ses semences sont carminatives. C'est une de nos Ombellifères les plus actives et les plus faciles à cultiver.

LIANES. C'est le nom qu'on donne dans nos colonies d'Amérique à plusieurs végétaux volubiles et grimpants.

LIARD. V. PEUPLIER NOIR.

LICHENS (du grec *leichen*, dartres et pustules de la peau). Cette riche et importante famille de plantes cellulaires ne formait que le genre Lichen dans la Cryptogamie de Linné. De Jussieu en faisait une division des Algues. Les nouveaux

botanistes ont senti la nécessité d'en former une classe à part et de la partager en genres nombreux. Ce sont de toutes les plantes cellulaires les plus faciles à étudier.

La nature semble avoir destiné les Lichens à nuancer par la diversité de leur couleur la teinte trop brune et trop obscure du tronc des arbres, de la terre et des rochers. On les remarque surtout pendant l'hiver. Leur bigarrure au milieu de ce deuil général réjouit encore les yeux et offre au botaniste un vaste champ d'études.

Une autre destination bien plus importante fait des Lichens le premier agent de l'*humus* ou terre végétale. Leurs minces sporules ou semences, emportées par les vents, se fixent sur les rochers absolument nus; elles s'y développent à la pluie. La Lèpre, les Opégraphes, les Verrucaires et autres Lichens crustacés les attaquent petit à petit. Bientôt leur surface, riche de leurs débris, reçoit les Lécanores, les Parmélies, les Peltigères et tous les Lichens frondescents; puis viennent les Jongermannes, les Hypnes et autres Mousses, et enfin les Graminées, qui ne disparaissent plus que pour recevoir le Seigle, le Froment et tous les autres trésors de l'agriculture.

Les Lichens se fixent aussi sur le tronc des arbres. Ce n'est point en qualité de parasites, comme le Gui, pour vivre à leurs dépens, mais seulement pour y chercher un point d'appui; car l'humidité de l'air, les brouillards et la pluie se chargent de les nourrir. Voilà pourquoi le Nord et les montagnes sont beaucoup plus riches que le Midi et les plaines en Lichens et en Mousses. Si donc ils nuisent aux arbres sur lesquels ils se développent trop, ce n'est point en absorbant leur suc, mais en entretenant trop longtemps sur l'écorce une humidité qui peu à peu la pourrit. Il est très-important pour les arboriculteurs de prévenir ce ravage en enlevant les Lichens de dessus les arbres fruitiers, sur lesquels ils croissent plus que sur tous les autres. Cette opération se fait vers la fin de l'hiver; en l'exécutant il faut avoir bien soin de ne pas enlever l'écorce du tronc et des branches. Pour prévenir le développement des Lichens, il suffit de la recouvrir tous les ans à la même époque d'une légère couche de lait de chaux (chaux dissoute dans une grande quantité d'eau).

Environnés comme nous le sommes de mille richesses végétales, nous apprécions peu l'importance des Lichens comme fourrages ou aliments; mais ils forment sous ce rapport l'un des plus grands trésors des régions glacées du Nord, et la Physcie d'Islande, la Cladonie des rennes, ont, sous le cercle polaire, presque la même importance que nos Céréales et nos vertes Graminées.

Cependant la médecine et la teinture se réunissent, même

dans nos climats plus heureux, pour vanter l'importance des Lichens; plusieurs d'entre eux sont béchiques, pectoraux et vermifuges; presque tous peuvent donner des couleurs très-solides, et ces couleurs varient selon les espèces : c'est le jaune, le brun, le bleu, le rouge, mais surtout le violet.

Les propriétés des différents Lichens sont décrites à leur nom.

LICHEN-A-LA-RAGE, AUX-APHTHES, TERRESTRE. V. PELTIGÈRE.

— D'AUVERGNE. V. ORSEILLE.

— D'ISLANDE. V. PHYSCIE.

— DES RENNES. V. CLADONIE.

LIÉGE. V. CHÊNE.

LIERRE GRIMPANT. *Hedera helix* (du grec *hédeia-helix*, agréable spirale). Ce charmant arbuste, dont la faiblesse qui cherche un appui a choisi si souvent la gracieuse image, était célèbre dans la mythologie. On l'avait consacré à Bacchus, que l'on disait toujours jeune comme il est toujours vert. On en couronnait ce dieu et son joyeux cortége, les faunes, les bacchantes, même aussi quelques unes des muses, et enfin les poètes dont l'enthousiasme était un hommage au dieu du vin. Souvent, encore aujourd'hui, une couronne de Lierre décore le front de jeunes vainqueurs dans nos paisibles combats des sciences et des lettres.

Dans quelques pays, comme l'Italie et le midi de la France, le Lierre atteint quelquefois la grosseur et la consistance d'un arbre, mais plus communément il n'est que rampant ou grimpant : il se cramponne aux troncs d'arbres, aux rochers et aux vieux murs par des radicules qui poussent le long des tiges et suffisent pour le fixer, mais non pour le nourrir. C'est la plus belle et la plus fraîche décoration des vieux troncs d'arbres et des murs en ruine. Peu de bosquets ni de jardins anglais où le Lierre grimpant ne flatte la vue par son vert feuillage. On peut également le tailler en buisson, le disposer en arcades, en portiques, en palissades. Il convient surtout pour tapisser l'entrée des grottes.

Le bois spongieux et léger du Lierre peut remplacer le liége dans plusieurs usages. Les aiguiseurs se servent de celui des racines pour affiler les outils les plus fins, et avec celui des gros troncs on fait des vases à boire ou des fontaines à filtrer. C'est des gros Lierres que, par incision, l'on extrait, dans le Midi, l'*hedérée* ou gomme de Lierre, sorte de résine en larmes, qu'on dit excitante et fondante, et qu'on emploie dans les vernis dont on se sert en peinture. Les feuilles, toujours vertes et fraîches, sont le diapalme des pauvres, et,

comme lui, appliquées sur les exutoires; leur décoction dans du vin sert à laver les ulcères et à détruire les poux des enfants; macérées dans le vinaigre, elles sont un bon topique contre les cors. Les baies noires, qui mûrissent en été après avoir fleuri à l'entrée de l'hiver, sont un violent purgatif; leur usage n'est pas sans danger.

On cultive plusieurs variétés de Lierre, entre autres une à feuilles panachées. En Grèce, il en existe une remarquable, nommée *Lierre de Bacchus* par les botanistes; ses baies d'un jaune doré sont d'un effet très-agréable.

LIERRE DU CANADA. V. SUMAC VÉNÉNEUX.

— TERRESTRE. V. GLÉCHOME.

LIGNEUX. Principe immédiat, neutre, de la plus haute importance dans les végétaux. Il constitue les fibres ligneuses, ou le bois proprement dit, et fait le quatre-vingt-seizième de son poids. On l'obtient pur en le mettant successivement en contact avec de l'eau, de l'alcool et des acides affaiblis. A son état de pureté, il est blanc, insipide, insoluble dans les acides faibles. Le sulfurique pur le convertit en une matière gommeuse, identique avec le sucre de raisin.

Les usages du ligneux sont immenses. Il est la base des fibres filamenteuses du Chanvre ou du Lin. Réduit en pâte, il forme le papier. Toutes les propriétés du bois lui sont dues, la chaleur, le charbon, l'acite acétique, etc.

LILAS COMMUN. *Lilac* ou *Syringa vulgaris* de Linné. (Queue-de-renard.) Ce charmant arbrisseau nous vient d'Asie; mais il s'est si bien acclimaté, qu'il peut croître dans nos haies, et qu'en Suisse il pousse dans les bois. Tout plaît en lui, sa taille élevée, le vert brillant de son feuillage, la teinte si douce de ses fleurs qui porte son nom, leurs thyrses serrés formant à eux seuls un bouquet, et leur suave odeur qui parfume les airs et s'étend au loin.

On cultive d'autres espèces ou variétés plus belles encore: ce sont: le L. DE MARLY et le L. CHARLES X, à fleurs plus rouges, plus tardives, disposées en thyrses plus larges et plus serrés; le L. VARIN, intermédiaire entre le L. COMMUN et le L. DE PERSE. Celui-ci est une espèce distincte, à tige plus basse, à rameaux plus flexibles, et à petites feuilles souvent élégamment découpées comme celles du Jasmin, ce qui l'a fait surnommer *Jasmin de Perse*. Toutes nos espèces ou variétés sont rustiques et viennent partout; on les multiplie par graines, éclats, marcottes, et surtout par greffes, qui réussissent très-bien, même sur le Frêne: les Lilas y deviennent des arbres.

Le Lilas a aussi des propriétés utiles; son bois grisâtre, mêlé

de quelques veines lie de vin, est aussi fin que le Buis et recherché par les tourneurs. Les Turcs, en évidant les jeunes rameaux de leur moelle, en font de longs tuyaux de pipes, et de là son nom latin de *Syringa* (du grec *syrinx*, tuyau ou chalumeau). Les fleurs sont employées en parfumerie, et avec ses fruits verts, d'une amertume très-prononcée, on prépare une décoction employée récemment avec succès comme tonique et succédané du Quinquina dans les fièvres intermittentes.

Lilas de Chine, des Antilles, des Indes. V. Mélia.

LIMETIER, LIMONIER. V. Citronnier.

LIN cultivé. *Linum usitatissimum.* La culture du Lin et son usage remontent à la plus haute antiquité ; les livres de Moïse en font souvent mention, tantôt comme d'une récolte d'Egypte, tantôt comme d'une étoffe précieuse. Le voile du temple et toutes ses tentures, la robe du pontife, les vêtements des prêtres devaient être de fin Lin ; l'Eglise catholique le consacre au même usage.

Cette plante importante est tellement répandue qu'on ne peut indiquer sa première patrie. L'Egypte, la Sicile et la Hollande sont les régions où on le cultive davantage ; mais la meilleure graine vient de Riga. On la sème à la volée, dans une terre légère, bien labourée et amendée par des engrais consommés, très-serrée si on le cultive pour la toile, beaucoup moins si l'on vise à la graine. On arrache à la maturité et l'on fait rouir comme le Chanvre ; des battoirs faits exprès séparent la filasse des chenevottes ; nous devons à celle-là nos linons, nos tulles, nos batistes, etc., dont les chiffons, traités comme ceux de la toile de Chanvre, fournissent le plus beau papier.

Si les fibres du Lin le disputent à celles du Chanvre par le prix de leurs tissus, ses graines sont encore plus importantes ; on en extrait l'huile de Lin, la plus siccative, la plus employée comme telle en peinture ; elle est la base de tous les enduits huileux, et sert aussi à l'éclairage. Préparée à froid, elle est employée en médecine comme émolliente et laxative, moins cependant que la graine, qui renferme un mucilage abondant dont s'empare l'eau bouillante. C'est un des plus précieux émollients que possède la médecine ; aussi l'emploie-t-elle fréquemment en fomentations, lavements et infusions ; elle fait aussi beaucoup d'usage en cataplasmes de cette même graine réduite en farine. Elle sert également en chimie à luter les tubes dans les opérations. On a essayé d'en faire du pain, mais il a toujours été rejeté ; l'huile de Lin est pareillement immangeable.

Les autres espèces de Lin, sans avoir la même importance dans les fibres de leur écorce, font l'ornement des jardins ou

des coteaux arides par leur fleur du bleu le plus tendre et la jolie couleur que l'on nomme *gris de lin*. Il faut surtout citer le L. VIVACE, L. *alpinum* et *Austriacum*, couvert tout l'été de grandes fleurs d'un bleu céleste qui se succèdent chaque jour, mais ne durent qu'un matin. Il veut une terre franche et légère, se multiplie de graines et d'éclats, et demande chaque année à être changé de place. Le L. PURGATIF, L. *Catharticum*, n'a que de petites fleurs blanches, penchées d'une manière remarquable avant la floraison. Il est légèrement purgatif; on l'emploie comme tel en Angleterre, en Suède et en Danemark.

LIN DE LA NOUVELLE-ZÉLANDE. V. PHORMION.
— DES MARAIS. V. LINAIGRETTE.
— MAUDIT. V. CUSCUTE.
— SAUVAGE. V. DAPHNÉ GNIDIUM, LINAIRE VULGAIRE.

LINAIGRETTE COMMUNE. *Eriophorum polystachium* de Linné, comprenant aujourd'hui deux ou trois espèces (du grec *erion-feron* et *polys-stachos*, porte-laine à plusieurs épis). (Lin des marais, Chevelu-des-pauvres.) De nombreux flocons du coton le plus blanc et le plus soyeux décorent souvent, de mai en juillet, les prairies marécageuses des montagnes; ce sont les épillets de la Linaigrette, plante graminoïde qui sans eux resterait inaperçue; ils sont penchés sur leur axe et retombent avec grâce. Les longs poils soyeux qui protégent la graine ont trop de rapport avec les cotons étrangers pour n'en pas aussi faire usage. Les peuples du Nord en font des coussins, des lits, de l'ouate pour vêtements; mêlés avec du coton, on en a fabriqué des chapeaux, des mèches à brûler, des tissus et du papier.

LINAIRE (de la ressemblance des feuilles de plusieurs des espèces à celles du Lin). Ce genre, réuni longtemps à celui des Mufliers, est l'un des plus nombreux et des plus jolis de la famille des Personnées. L'une des plus belles par ses épis bien fournis de fleurs jaunes à palais orangé est aussi l'une des plus communes; c'est la L. VULGAIRE, nommée encore *Lin sauvage* pour la forme de ses feuilles linéaires et serrées comme celles du Lin. On la trouve en été au bord des chemins; prise en infusion, on la dit diurétique, et en application, émolliente et résolutive. En Suède, on la fait bouillir dans du lait, et on la suspend au plancher pour tuer les mouches. Ces propriétés peu certaines l'ont fait nommer *Chasse-venin*.

La L. CYMBALAIRE doit son nom singulier à la forme de ses feuilles arrondies. Elle tapisse les vieux murs humides. On dit toute la plante astringente et anti-scorbutique.

La L. ÉLATINÉE et la L. VELVOTE (Linaire bâtarde), très-

abondantes dans les jardins, ont été préconisées comme vulnéraires, détersives, astringentes et purgatives, mais sont maintenant sans usage.

La L. DES ALPES, d'un grand effet par ses fleurs d'un violet pourpre à palais orangé, croît dans le voisinage des neiges éternelles, tout à côté de la Renoncule des glaciers. On la trouve abondamment dans les montagnes du Jura.

LION-DENT D'AUTOMNE. *Leontodon autumnale.* Cette Lactuacée, très-différente du Pissenlit, nommé vulgairement *Dent-de-lion,* doit ses noms grec et français aux découpures pointues et anguleuses de ses feuilles, qui présentent des variations vraiment singulières. Les fleurs ne paraissent qu'à la fin de l'été. Elles sont petites, nombreuses, beaucoup moins belles que celles du Pissenlit; mais la tige plus haute est un meilleur fourrage.

LIS BLANC OU COMMUN. *Lilium candidum.* La Palestine et la Syrie sont l'heureuse patrie de ce beau Lis. Du reste, son éclat et sa culture facile l'ont partout répandu. Il était très-connu des Grecs et des Romains. Le chantre de Mantoue veut qu'on sème le Lis à pleines mains sur le tombeau de Daphnis. La noble fleur du Lis a brillé pendant longues années sur l'écusson de nos rois ; il a toujours été choisi pour l'emblème heureux de l'innocence et de la pudeur, et il a mérité qu'on dît de lui :

Il est le roi des fleurs si la rose est leur reine.

Le Lis est très-répandu dans les jardins, où il se multiplie abondamment. Il ne craint point le froid. Ses caïeux doivent être relevés tous les trois ou quatre ans, avant que les feuilles aient poussé, et replantés aussitôt après à 12 centimètres de profondeur; ils donneront alors des fleurs. La larve du *criocère* des Lis, aussi dégoûtante que l'insecte parfait est joli, les attaque souvent. On peut les en préserver par des fumigations ou des bains de tabac, ou mieux encore en les bassinant avec la préparation de M. Tatin (1).

Le Lis blanc est le type de plusieurs autres espèces cultivées dans les jardins, qui offrent comme lui leurs pétales droits et leur corolle campanulée. Il faut citer comme les plus répandues le L. ORANGÉ OU ACAJOU, L. *croceum* d'Autriche, et le L. BULBIFÈRE, originaire des Alpes, couronnant tous deux une tige bien feuillée de grandes fleurs jaune-acajou, piquetées de noir. Le second offre sur sa tige une mul-

(1) Voyez tome Ier, page 94.

titude de petits bulbes qui reproduisent la plante et peuvent donner des fleurs au bout de trois ans.

Le L. MARTAGON, l'une des plus belles fleurs des hautes montagnes, est le type des espèces de Lis à fleurs pendantes et à pétales presque en rond, roulés en dessus comme un turban. Leur forme singulière est souvent rehaussée par les plus brillantes couleurs. Le plus beau de tous est sans contredit le L. MAGNIFIQUE, L. *speciosum* de Thunberg, que les jardiniers appellent L. *lancifolium*, quoiqu'il ne ressemble en rien à ce dernier. C'est une des plus belles plantes que l'on puisse voir. Quand la tige est couronnée de trente ou quarante magnifiques fleurs relevant avec grâce leurs pétales nuancés et pointillés des plus riches couleurs, on est tenté de se mettre à genoux pour mieux admirer tant de splendeur. Cette plante n'est pas seulement la parure superbe des mois de juillet et d'août, ses fleurs répandent encore une agréable odeur pendant le temps de leur éclosion. La variété blanche se distingue par un arome plus pur, plus délicat et plus pénétrant, qu'on peut utiliser ; car les pétales, séchés et conservés dans des vases clos, peuvent servir à parfumer les crêmes, glaces et sorbets. Pour cela, quand ils tombent naturellement, on les recueille sur une feuille de papier blanc, puis on les laisse un ou deux jours se dessécher à l'ombre, en ayant soin de les préserver des mouches qui en sont très-friandes. On les conserve ensuite dans des vases de cristal fermés ; ils y gardent pendant plusieurs années une délicieuse odeur de vanille. Ce superbe Lis peut supporter l'hiver de nos climats en le recouvrant dans les grands froids ; il préfère la terre de bruyère, aussi bien que tous les Martagons.

Les Lis joignent à la beauté des propriétés utiles. Leurs oignons, surtout ceux du Lis blanc, servent en cataplasmes émollients et résolutifs quand on les fait cuire sous la cendre ; leurs pétales, macérés dans l'huile d'olive, sont un remède contre la brûlure ; cette même huile est employée dans les maux d'oreilles et la gerçure de la peau.

LIS D'EAU, D'ÉTANG. V. NYMPHÆA.

— DE MAI, DES VALLÉES. V. MUGUET.

— DE-SAINT-BRUNO. V. PHALANGÈRE.

— DES TEINTURIERS. V. LYSIMAQUE VULGAIRE, RÉSÉDA GAUDE.

— JACINTHE. V. SCILLE DES JARDINS.

— DE-SAINT-JACQUES. V. AMARYLLIS A FLEURS EN CROIX.

LISERON. *Convolvulus*. (Liset.) Le liseré rose et blanc du Liseron des champs et la tige roulée de la plupart des espèces de ce genre lui ont fait donner ses noms français et

latin. Ses belles fleurs équinoxiales ou éphémères devancent en général le lever du soleil. Elles sont très-remarquables par leur corolle en cloche, à limbe entier et sans segments. Plusieurs espèces sont de plus intéressantes par le principe laiteux et purgatif qu'elles renferment.

Le L. DES CHAMPS, C. *arvensis* (Clochette des blés, petite Vrillée), s'entortille autour des Blés. Ses fleurs seraient plus remarquées si elles étaient moins communes. Sa racine est purgative.

Le L. DES HAIES, C. *sepium* (grand Convolvulus, Manchette-de-la-Vierge, grande Vrillée), grimpe autour des plus hauts arbrisseaux qui l'avoisinent et les couvre de ses belles feuilles vertes et de ses grandes cloches d'un blanc pur. Sa racine laiteuse et purgative, presque aussi active que celle des Liserons étrangers, est connue sous le nom de *Scammonée d'Allemagne* ou *d'Europe*.

Un des plus jolis Liserons qu'on puisse cultiver est le L. A FLEURS DOUBLES, C. ou *Calystegia pubescens*. Pour lui faire produire tout son effet, on le met dans un pot qu'on place au centre d'un vase en fil de fer suspendu à un arbre. On conduit les tiges à travers le treillis à mesure qu'elles se développent, de manière à ce qu'elles garnissent également tout le contour. Les feuilles se pressent, les fleurs augmentent chaque jour, et bientôt tout le vase n'est qu'un tissu vivant et florifère dont l'effet est magnifique. Si des branches s'échappent et qu'elles tombent du haut du vase en formant des guirlandes ou des tresses, on ne fait qu'ajouter à la beauté de ces sortes de cultures. On les rend plus riches encore et plus élégantes en mêlant et en combinant avec le *Calystegia* les *Ipomæa*, les *Maurandia* et les *Lophospermum* (V. ces mots).

Plusieurs autres espèces de Liserons sont cultivées dans les jardins, entre autres le L. TRICOLORE (Liseron du Portugal, Liset ou Belle-de-jour), qui se ferme le soir pour s'ouvrir aux feux du soleil. Trois cercles, bleu, blanc et soufré, dessinent admirablement le contour de sa large cloche, qui est d'une rare beauté. Il est annuel et fleurit de juin en septembre dans les plates-bandes qu'il tapisse de ses tiges décombantes, singularité qui le distingue des autres espèces grimpantes, ainsi que le L. DE BISCAYE, C. *Cantabrica*, qu'on trouve près de Lyon sur les coteaux du Rhône, et qui mériterait les jardins. Il a quelques rapports avec le L. SATINÉ, C. *cneorum*, charmant petit arbuste d'Espagne à feuilles satinées et à cloches blanches. Celui-ci veut l'orangerie.

Quelques botanistes ont joint au genre Ipomée (V. IPOMÉE), tout composé de plantes exotiques, le C. *purpureus* (Volubilis des jardiniers). Sa large corolle offre toutes les nuances du

violet au blanc avec des raies ou des taches de différentes formes, mais toujours fraîches et jolies. On en garnit les treillis et les berceaux; on le fait grimper autour des fenêtres et suivre tous les contours qu'on se plaît à lui marquer. Il est annuel et se sème sur place en avril, un peu plus tard que la Belle-de-jour, qu'il faut semer sur couche pour en jouir plus tôt.

Parmi les Liserons exotiques employés en médecine pour leurs racines charnues, lactescentes et résineuses, on cite le VRAI JALAP, C. *Jalapa*, de Xalap au Mexique, très-employé comme purgatif; la SCAMMONÉE D'ALEP, C. *scammonea*, purgatif drastique violent; le MECHOACAN, C. *Mechoacan* (Bryone d'Amérique, Fleur-de-quatre-heures), du nom de cette province du Mexique, et le TURBITH VÉGÉTAL, C. ou *Ipomœa turbithum*, autre purgatif énergique employé autrefois beaucoup plus qu'aujourd'hui.

Le L. SOLDANELLE, C. *soldanella*, qui croît en Europe, sur le bord des mers, peut être employé comme ces racines étrangères ; il a à peu près les mêmes vertus.

LOBÉLIE. *Lobelia* (ainsi nommée des lobes profonds de la corolle). Ce genre est composé d'environ 150 espèces, la plupart étrangères; toutes ont un suc laiteux qui les rend plus ou moins vénéneuses. La plus dangereuse est la L. DU CHILI, L. *tupa*, poison terrible et si prompt que l'odeur seule des fleurs provoque d'affreux vomissements. Il suffirait de se frotter les yeux après avoir touché ses feuilles pour perdre bientôt la vue.

La L. BRULANTE, L. *urens*, qui croît dans les bois humides, pour être moins vénéneuse que la précédente, n'est pas cependant sans danger.

La L. SYPHILITIQUE est très-belle par ses fleurs bleues en épi terminal; elle est étrangère et se plaît au bord des eaux. On la cultive dans les parterres et les jardins pharmaceutiques comme astringente, tonique et purgative. Elle est très-employée en Amérique.

Après les L. *fulgens* et *splendens*, qui dépassent en splendeur toutes les autres, l'une des plus belles Lobélies est la CARDINALE DES JARDINIERS, L. *cardinalis*, originaire de l'Amérique septentrionale; ses grandes fleurs en épi ou grappe unilatérale, d'un rouge cramoisi et velouté, attirent tous les yeux par leur éclat. Elle peut réussir en pleine terre, mais elle la veut franche, légère, humide, et, pour l'hiver, l'orangerie ou une forte couverture sont de rigueur. Elle se multiplie de boutures au printemps et de l'éclat des racines en automne. Les sauvages de l'Amérique emploient celles-ci comme vermifuges.

LOLIE. V. IVRAIE.

LOPHOSPERME A FLEURS ROSES. *Lophospermum erubescens.* C'est une superbe plante grimpante de la famille des Personnées. Elle se cultive absolument comme les Maurandies (V. MAURANDIE), et peut servir aux mêmes usages.

LOTIER. *Lotus.* Une espèce de Lotier, le L. *edulis* ou *Crockeria oligocerata,* dont les gousses pulpeuses se vendent dans les marchés de Barbarie, a fait donner à ses congénères un nom qui rappelle le fameux Lotos des anciens. (V. JUJUBIER.)

Parmi les espèces indigènes, la seule à citer est le L. CORNICULÉ, que ses trois siliques grêles et arquées font appeler *Pied-d'oiseau* ou *de-pigeon, Trèfle cornu,* et ses fleurs jaunes, *Trèfle jaune, Pois-joli.* C'est un bon fourrage qui convient aux prairies sèches; mais sa graine, peu abondante, se prête peu à la culture.

Le L. HÉRISSÉ, variété de celui-ci, forme des touffes plus hautes et fournit davantage. Tous deux ont été indiqués comme vulnéraires et apéritifs. Les fleurs donnent une teinture jaune mais faible.

LOTIER A FEUILLES DE FRÊNE. V. MÉLIA.
— D'ÉGYPTE. V. NYMPHÆA.
— DES LOTOPHAGES. V. JUJUBIER.
— ODORANT. V. MÉLILOT BLEU.

LOTOS. V. JUJUBIER, NYMPHÆA.

LUCET. V. AIRELLE MYRTILLE.

LUMIÈRE. Fluide subtil et impondérable, dont le soleil, les étoiles et les corps phosphorescents ou en ignition sont le foyer. Quand Dieu dit : *Que la lumière soit, et la lumière fut,* il nous fit un des plus beaux dons de la création. Par elle nous apercevons les objets qui nous environnent ; c'est elle encore qui les colore par la propriété qu'ils ont de réfléchir tel ou tel rayon du spectre solaire et d'absorber tous les autres.

L'action de la lumière s'exerçant sur tous les êtres est aussi nécessaire aux plantes que l'air et l'eau. Si, comme l'a dit l'ancien adage, *le soleil est le cœur des plantes,* c'est moins par sa chaleur que par sa lumière. Sans elle, les phénomènes de la succion, de la transpiration et de toutes les émanations végétales seraient presque nuls et souvent même ne pourraient avoir lieu. C'est à la lumière qu'est due la décomposition de l'acide carbonique dans les plantes, la restitution de l'oxygène à la masse atmosphérique et la fixation du carbone dans le tissu végétal. Aussi, qu'une plante en vigueur

soit soumise à une obscurité profonde, on la verra bientôt succomber dans un état de pléthore; les graines, au contraire, qu'on y fera germer, développeront une tige longue, maigre et étiolée, c'est-à-dire sans force ni couleur, jusqu'à ce qu'on la porte à la lumière, où bientôt elle reprend, avec plus de vie, la couleur bien verte qui caractérise la bonne végétation.

Nous profitons, sous le nom d'*étiolement*, de la privation de la lumière pour les plantes. Tout le monde connaît l'usage où sont les jardiniers de lier de paille ou de couvrir de terre les Céleris, les Cardons, les Chicorées, pour les faire blanchir, c'est-à-dire pour les attendrir, les rendre plus succulents et moins amers. Dès que le jour cesse de les éclairer, le carbone, cause principale de la dureté des fibres, ne s'y dépose plus, les sucs de la plante restent plus aqueux, et elle ne peut acquérir la saveur bien prononcée, quelquefois trop, qui la caractérise. Les plantes qui pomment, comme les Choux et les Laitues, ont le cœur naturellement étiolé.

Cette couleur verte qui convient à toutes les plantes s'y trouve donc déposée par l'action de la lumière; celle de la corolle, quoique avivée par elle, en paraît indépendante. On sait en effet que les pétales, dans l'intérieur du bouton, sont déjà colorés; ce qu'il y a de bien certain, c'est l'attraction qui semble entraîner les plantes vers la lumière, de quelque part qu'elle émane. Si dans un jardin d'hiver on a préparé deux ouvertures, l'une pour l'air, l'autre pour le jour, on verra les plantes s'incliner vers celle-ci et paraître avoir encore moins besoin d'air que de lumière. C'est là ce qui explique la tige droite et élancée des arbres dans les forêts touffues; leurs cimes, pour trouver le jour, montent perpendiculairement, tandis que, dans les clairières, les rameaux, trouvant la lumière partout, divergent de tous côtés.

C'est par l'influence de la lumière sur les fibres végétales que l'on exprime le mieux le phénomène intéressant du sommeil des plantes. (V. SOMMEIL DES PLANTES.)

LUNAIRE BISANNUELLE. *Lunaria biennis.* (Monnayère, Médaille-du-pape.) Tandis que les autres plantes séduisent par leur beauté, leurs parfums et leurs fruits, la Lunaire ne fait jamais plus d'effet qu'après sa mort. Elle est alors remarquable par les larges silicules rondes qui renferment ses graines : la cloison qui les sépare a un reflet satiné si brillant, qu'il a l'éclat de la perle, de la nacre et de l'argent : de là ses noms de *Clef-de-montre, Satinade, Passe-satin.* Ses larges panicules, sur une tige de 5 à 10 décimètres, sont d'un très-joli effet. La racine, connue sous le nom de *Bulbonac*, se mange en sa-

lade. Les feuilles, les fleurs et les graines ont été vantées comme anti-scorbutiques, vulnéraires et apéritives. On connaît une autre espèce de Lunaire; elle est vivace et propre aux montagnes élevées; on la trouve à la Grande-Chartreuse.

LUNE, LUNETTE D'EAU. V. NYMPHÆA.

LUPIN. (Pois-loup, c'est-à-dire Pois sauvage.) Sa graine, connue sous le nom de *Fève lovine*, faisait anciennement la nourriture des gens du peuple et des esclaves. Les montagnards de la Corse et du Piémont sont aujourd'hui les seuls qui usent de ce Pois, d'un goût désagréable et fortement amer. Sa décoction est propre à guérir certaines maladies de peau; la farine s'emploie en cataplasmes résolutifs; les Egyptiens en font un cosmétique, et s'en servent comme nous de la pâte d'amande. En Espagne et en Italie, le Pois-loup en grain est donné pour nourriture aux bœufs à l'engrais.

Le principal emploi que l'on fait en France du Lupin est d'en ensemencer les terrains arides, sablonneux et granitiques, pour l'y enfouir au moment de la floraison; déjà du temps de Columelle il était connu comme un excellent engrais végétal. La plante est aussi une bonne nourriture pour le menu bétail; elle fortifie et engraisse les bœufs de travail.

La fleur du Lupin a mérité l'attention. On en cultive dans les jardins plusieurs espèces et variétés: le L. SEMI-VERTICILLÉ, du midi de la France, dont les fleurs varient du bleu au rouge; le L. VELU ou GRAND LUPIN BLEU, originaire des Indes; le L. A FEUILLES ÉTROITES, d'Espagne, et le L. JAUNE, odorant, de Sicile. Tous veulent un terrain siliceux, léger et fertile; ceux qui sont argileux et calcaires leur sont funestes. On cultive aussi une quinzaine d'espèces de Lupins vivaces et une dizaine de Lupins sous-arbrisseaux, originaires la plupart de l'Amérique septentrionale; quoique peu délicats, il est bon de les semer en pot, pour ensuite les repiquer sur place.

LUPULINE. V. LUZERNE.

LUZERNE CULTIVÉE, *Medicago sativa* (Luizerne.) De toutes les plantes qui composent nos prairies naturelles et artificielles, la Luzerne est sans contredit la plus estimée, à cause de sa forte végétation et de l'abondance de son produit. Une bonne luzernière se fauche jusqu'à quatre ou cinq fois par année, et dure de douze à quinze ans. Elle est, fraîche ou sèche, une excellente nourriture pour les animaux à l'engrais et pour les vaches laitières. Elle a cependant, ainsi que le Trèfle (V. TRÈFLE), l'inconvénient de la météorisation ou gonflement, s'ils la mangent humide, soit à l'étable ou dans les champs. Quoi

qu'il en soit, elle jouit d'une grande et ancienne renommée. Les auteurs géoponiques latins, Varron, Caton, Palladius, et plus tard Pline et Columelle, en parlent avec enthousiasme. Il paraît qu'elle réussit également bien à diverses températures, en Italie, en Espagne, en France, où on lui donne aussi le nom de *Trèfle* ou *Foin de Bourgogne*.

Il faut à la Luzerne une terre fertile, saine et profonde. On sème à la volée, et mieux en raies, la graine mêlée à de la cendre, sur de l'Orge, de l'Avoine, du Lin, du Chanvre, des Haricots, etc. Il importe de la purger des mauvaises herbes qui s'en emparent aisément. Le plâtre, la chaux, la cendre de houille, le terreau, tout ce qui contribue à fertiliser le sol lui convient.

Plusieurs ennemis attaquent la Luzerne ; la Cuscute ou Teigne envahit ses feuilles ; le Rhizoctone, les larves du hanneton et du rhinocéros détruisent ses racines. Les ravages de la Cuscute sont les plus à craindre. Elle envahit quelquefois une luzernière en entier. Le meilleur moyen de la détruire est de faucher la luzernière infectée et d'étendre à sa place une légère couche de paille à laquelle on met le feu. Quand les racines sont attaquées par les vers ou le Rhizoctone, il faut séparer par une tranchée les plantes saines de la place en souffrance. Avec les racines de la Luzerne, on fait des brosses que l'on colore avec l'orcanette. Toute la plante teint en jaune.

Le genre des Luzernes est très-nombreux. Outre l'espèce connue, on cultive encore comme fourragères :

1° La Lupuline, M. *lupulina* (Minette dorée, petit Trèfle, Luzerne jaune). Son fourrage est moins abondant, il est vrai, mais il est très-fin, de bonne qualité, et cause rarement la météorisation ; il est d'ailleurs très-précoce. On le sème cependant rarement seul. Sa graine fait partie des mélanges dont on ensemence les prés. Elle se contente d'un terrain médiocre, et leur procure un assolement précieux.

2° La L. tachetée, M. *maculata*. Elle touffe beaucoup, croît naturellement dans les prairies bien exposées, et est un bon fourrage.

3° La L. faucille, M. *falcata*. Elle couvre les îlots des rivières de ses rameaux décombants et de ses fleurs jaunes ou violettes.

4° La L. de Gérard. Sa culture offre de grands avantages : elle vient en tout terrain.

On élève comme plante d'agrément la L. en arbre, M. *arborea*, charmant petit arbrisseau toujours vert, à fleurs jaunes et feuilles très-petites. Il est délicat, veut une terre pierreuse en bonne exposition et l'orangerie l'hiver.

LUZULE. *Luzula* (du latin *lusus*, jouet des vents). La plupart des Luzules méritent ce nom, les unes par leur long chaume se balançant avec grâce sous un corymbe argenté, les autres par leurs fleurs solitaires au sommet de minces pédicelles. La L. CHAMPÊTRE, L. *campestris*, et la L. DU PRINTEMPS, L. *verna*, plaisent toujours au botaniste en venant des premières annoncer la saison des fleurs. La L. BLANCHE, L. *nivea*, décore les bois des montagnes plus ou moins hautes de son corymbe d'un blanc pur. Du reste, toutes les espèces n'ont d'autres propriétés que d'offrir aux animaux une assez bonne nourriture ; sous ce rapport, elles restent confondues avec les Graminées.

LYCIET A FEUILLES ÉTROITES. *Lycium Barbarum.* (Jasminoïde de Barbarie.) Les rameaux longs et flexibles de ce petit arbrisseau, et ses fleurs violettes disposées comme celles du Jasmin, mais plus petites et sans odeur, lui en ont fait donner le nom. Il convient aux treillis et palissades qu'il garnit très-vite et très-bien ; ses racines traçantes retiennent le terrain. On le place communément sur les talus, au pied des murs et des berceaux de verdure. Il croît abondamment dans le Midi, ainsi que le L. D'EUROPE, qui lui ressemble beaucoup. Tous les deux sont très-rustiques et viennent partout.

LYCOPE D'EUROPE, *Lycopus Europæus.* (Marrube aquatique, Chanvre d'eau.) Il croît dans les lieux humides, et se fait moins remarquer par ses petites fleurs blanches en verticilles que par ses grandes feuilles irrégulièrement dentées. Elles sont astringentes et arrêtent la dyssenterie ; on en retire une teinture noire. Les bohémiens s'en teignent le visage.

Le L. D'ITALIE, L. *exaltatus* (Lancè-de-Christ), s'élève à près de 2 mètres, et ne diffère du précédent que par ses feuilles profondément pennatifides.

LYCOPERDON. V. VESSE-LOUP.

LYCOPODE. *Lycopodium.* Ce genre, riche en espèces, touche aux Mousses de très-près par son feuillage imbriqué et sa fructification cryptogame. On le trouve dans les bois humides, sur les montagnes ombragées, au pied des rochers tournés au nord et quelquefois dans les marais. L'espèce la plus importante est le L. A MASSUE, L. *clavatum* (Mousse terrestre, Herbe-à-la-plique). Ses longues tiges se terminent par deux sommets en massue, formés de petites feuilles enveloppant des capsules qui, au moment de la fructification, laissent échapper une poussière jaune, très-abondante, semblable à la fleur de soufre, et nommée *Soufre végétal.* Les montagnards suisses et allemands la recueillent soigneuse-

ment. Les massues, coupées, séchées et tamisées, donnent leur poussière qu'on expédie par tonneaux pour la confection des feux d'artifice des représentations théâtrales; on en figure des incendies, des torches, des brasiers, etc. Cette poudre éminemment inflammable l'est si instantanément, que sa combustion ne peut se communiquer. Elle est aussi imperméable à l'eau, de sorte qu'en en jetant à sa surface, on peut à plusieurs reprises y plonger la main sans se mouiller.

Le soufre végétal possède des propriétés plus utiles. On l'a employé beaucoup en Pologne contre la *plique*, singulière maladie des chevaux qui les emmêle et les rend insensibles. Les Russes croient y trouver un spécifique contre la rage. On s'en sert en France pour rouler les pilules et saupoudrer les écorchures chez les enfants et les personnes trop grasses. C'est un assez bon astringent. On en retire une couleur jaune; employée comme mordant avec le bois de Brésil, elle donne un bleu plus noir.

Le L. A FEUILLES DE GENÉVRIER, L. *juniperifolium*, et le L. SÉLAGINE, donnent avec le bois de Brésil un joli gris. Ce dernier sert en médecine vétérinaire contre l'hydropisie et la vermine des chevaux; sa décoction est émétique. Le L. DENTICULÉ est cultivé dans les serres pour garnir de son frais gazon les cascades, les lieux humides et le bord des fontaines qui les abritent.

LYONNAIS. Ancienne province de France, qui comprenait autrefois le Forez et le Beaujolais, et forme aujourd'hui les départements du Rhône et de la Loire. Si l'histoire de cette belle contrée, si riche en antiquités romaines, en monuments gothiques et en glorieux souvenirs, est pour ses habitants un titre de noblesse; si l'illustre cité qui lui donne son nom a été de tout temps le centre des arts et du commerce, le Lyonnais peut aussi fournir à la Botanique des pages intéressantes et s'enorgueillir des richesses végétales qu'apportent dans son sein les deux beaux fleuves qui fertilisent ses campagnes.

La position presque centrale du Lyonnais au milieu de la France permet à la Flore du Midi et à celle du Nord de s'y réunir pour y verser à l'envi leur corbeille et y semer des fleurs à pleines mains. Pierre-sur-Haute et le Mont-Pilat s'y couvrent de plantes alpines et sous-alpines, les étangs de la Bresse et du Forez de végétaux aquatiques. Une foule de plantes méridionales fleurissent dans les plaines du Dauphiné et sur les riches coteaux du Rhône et du Mont-d'Or. Tandis que les fraîches vallées du Lignon, de l'Azergue et de la Brevenne offrent leurs prairies émaillées de fleurs, mille autres espèces enrichissent les bois calcaires d'Alix et la chaîne gra-

nitique et quartzeuse du Chatelard, dont le monticule boisé borne admirablement le riant tableau dont l'Argentière fait le fond.

Un sol aussi fertile en plantes devait être le berceau de la Botanique française et la patrie de ses plus chers favoris. C'était bien là que devait naître cette illustre société, la Société Linnéenne, dont les membres, aussi distingués par leur savoir que par l'accueil bienveillant qu'ils offrent dans son sein à tous les amis de la science, concourent puissamment aux progrès de la Botanique par leurs travaux et leurs lumières.

Dès le xve siècle, Symphorien Champier, médecin des rois Charles VIII et Louis XII, célébra dans son *Hortus gallicus* les richesses médicinales de la Flore lyonnaise. Il était né à Saint-Symphorien-le-Château, et fit ses premières excursions sur les bords fleuris de la Coise. Après lui, Daleschamps vint passer trente-cinq ans à Lyon pour y exercer la médecine et préparer son *Historia generalis plantarum,* ouvrage que le célèbre J. Bauhin continua après qu'il eut exploré le Lyonnais. Ce fut à peu près vers ce temps que J. du Choul publia son *Voyage au Mont-Pilat.*

Plus tard, J. Dumoulin, André Caille et C. Millet honorèrent par leurs travaux la Flore du Lyonnais. Mais un nom plus illustre devait former à cette époque le plus beau fleuron de sa couronne : les trois frères de Jussieu, Antoine, Bernard et Joseph, et leur neveu Antoine-Joseph, commençaient dans les montagnes du Lyonnais leurs savantes recherches, et préludaient, sans que leur modestie leur permît de s'en douter, à cette heureuse révolution que devaient faire subir à la Botanique leurs observations profondes et le fameux *Genera plantarum* d'Antoine-Laurent, hommage le plus précieux qu'on ait offert à la Botanique.

C'est à peu près vers la même époque que le digne émule de l'Anglais Miller, le savant abbé Rozier donnait aux agronomes les plus utiles leçons dans son immense *Dictionnaire d'Agriculture.* La cité se rappelle avec reconnaissance qu'elle doit à ses soins le premier établissement de son jardin des plantes, l'un de ses plus beaux monuments.

Après ces noms illustres mériteraient d'être cités ceux de Goiffon, Pestalozzi, et surtout de la Tourrette, qui publia plusieurs mémoires sur la Botanique et donna à la ville son premier herbier.

Emmanuel Gilibert fit plus : savant aussi infatigable que médecin distingué, il professa longtemps la Botanique en Lithuanie et revint dans sa patrie remplir avec honneur les mêmes fonctions. Il augmenta et embellit le jardin botanique et décrivit avec exactitude toutes les plantes du Lyonnais :

son texte, orné de planches, joint à la facilité de son étude l'indication la plus fidèle des diverses localités.

L'*Histoire des plantes* de Gilibert était rédigée d'après le système de Linné, qui prévalait alors; le docteur J.-B. Balbis, professeur de Botanique et directeur du jardin des plantes après l'abbé Gaspard de Jean, donna, dans la *Flore lyonnaise*, la description des plantes des environs de Lyon, y compris celles de Pilat, présentées avec tout l'intérêt de la science et classées d'après la méthode du célèbre de Candolle.

C'était retracer notre Flore sous le point de vue le plus intéressant; mais l'apparente facilité du système ancien séduisait encore; on admirait Balbis, mais on regrettait Gilibert. Un ardent ami de la nature et des lettres, l'abbé Madenis, membre zélé de la Société Linnéenne, sut les réunir tous deux en donnant dans son *Manuel du botaniste herborisant* (ouvrage essentiellement portatif et commode) le système de Linné pour contre-épreuve à la méthode de de Candolle.

LYSIMAQUE. *Lysimachia.* On en compte une quinzaine d'espèces, toutes jolies, douées la plupart de quelques propriétés, et se plaisant au bord des eaux. La L. VULGAIRE, la plus majestueuse de toutes, était jadis célèbre pour la guérison des hémorrhagies ; on la nommait *Chasse-bosse, Percebosse, Corneille, Lis des teinturiers, Souci d'eau.* Ses feuilles teignent en jaune et ses fleurs en beau blond; on s'en sert pour les cheveux. On a fait remonter son nom, ou plutôt celui du genre, à Lysimaque, fils d'un roi de Sicile, qui reconnut ses vertus astringentes.

La L. NUMMULAIRE (Herbe-aux-écus, Monnayère) doit son nom à la forme arrondie de ses feuilles. Ses longues tiges rampantes, couvertes de larges fleurs jaunes, tapissent le bord des ruisseaux et des tertres humides. On l'appelait autrefois *Herbe-aux-cent-maux,* et on l'employait comme vulnéraire, astringente, anti-scorbutique et détersive.

On cultive comme plantes d'agrément la L. THYRSIFLORE, originaire du nord de l'Europe, et la L. ÉPHÉMÈRE, L. *ephemerum,* dont les petites fleurs blanches, serrées, en longues grappes terminales, sont d'un très-gracieux effet. Toutes les Lysimaques se multiplient de rejetons et veulent une terre franche, légère et humide.

M

MACHE. *Valerianella olitoria.* (Poule-grasse, Blanchette, Doucette, Salade-de-chanoine.) Le grand mérite de cette pe-

tite salade est de remplacer la Laitue pendant l'hiver. Elle est très répandue et se sème à la volée de quinzaine en quinzaine, d'août en octobre, en terre meuble et substantielle. Le plant ne se repique pas; on se contente d'éclaircir les planches en prenant les plus avancées. La graine, qui se conserve bonne six ans, mûrit successivement; on la récolte en secouant les têtes sur un carton; la maturité s'achève sur pied, alors on les coupe et on les laisse sécher. La M. RONDE est plus grosse et meilleure que la commune. La M. D'ITALIE OU RÉGENCE, V. *coronata*, espèce distincte, est très-estimée. La Mâche, salade précieuse pour le temps où l'on en jouit, est rafraîchissante, pectorale et adoucissante. On la cultive quelquefois pour la nourriture des brebis pendant l'hiver.

MACIS. V. MUSCADIER.

MACRE. *Trapa natans*. (Châtaigne ou Truffe d'eau, Cornuelle, Echardon, Saligot.) Tout est singulier dans la Macre : sa germination annuelle au fond de l'eau et son apparition à sa surface, la forme deltoïdale de ses feuilles, leurs pétioles ballonnés pour les soutenir à la nage, et la bizarrerie de son fruit quadrangulaire, armé de quatre cornes opposées, assez semblable aux chausse-trappes pour avoir fait nommer la plante *Trapa*. Il renferme une amande blanche, farineuse et bonne comme la châtaigne. Elle se mange crue ou cuite. En Suède, on en fait du pain, et, dans le Limousin, une bouillie délicate. Les fruits se vendent en Italie sous le nom de *noix-jésuites*; on les employait autrefois comme astringents et résolutifs. On dit que leur décoction chasse les puces. Ils étaient en honneur chez les Egyptiens, car on en trouve dans leurs momies.

La Macre croît dans les étangs et les lieux marécageux. Il suffit, pour la multiplier, de jeter dans l'eau ses fruits mûrs; ils s'enfoncent dans la vase, poussent au printemps, et donnent leurs fleurs blanches de juin en août. Il faut être attentif à recueillir les fruits, qui se détachent promptement et retombent au fond de l'eau.

La M. A DEUX CORNES, T. *bicornis*, est plus grosse que l'espèce commune. On en fait grand cas en Chine, où on l'a multipliée extrêmement. Celle d'Europe a, outre l'avantage d'être comestible, celui d'assainir les eaux stagnantes.

MADI CULTIVÉ. *Madia sativa*. Cette Radiée étrangère, originaire du Chili, a acquis depuis quelques années une assez grande célébrité. C'est une plante annuelle de 3 à 4 décimètres, dont la tige droite, revêtue de feuilles nombreuses, sessiles, duvetées et visqueuses, se couronne de plusieurs capi-

tules à fleurettes jaunes, séparées par de larges paillettes foliacées. La graine, dépourvue d'aigrettes, a beaucoup de rapport avec celle des Dahlias. Toute la plante, la feuille surtout, a une odeur repoussante qui la fait respecter de tous les animaux.

La rapidité avec laquelle s'étend la culture du Madi est une grande preuve en sa faveur. Il tient un des premiers rangs parmi les plantes oléagineuses. Quoiqu'il craigne le froid, comme il croît vite, on peut le semer tard et suppléer ainsi à la récolte du Colza quand elle vient à manquer. Du reste, ses produits sont loin de valoir ceux du Chou. On dit son huile presque aussi bonne que celle d'olive ; elle a cependant un petit goût qui prend à la gorge et qu'il est difficile de lui ôter. Ses graines ont le défaut de ne point mûrir simultanément, mais elles sont abondantes quand on a semé dans un bon terrain et qu'on a soin de donner à la terre un petit labour en été. Il demande un terrain fort et une chaude exposition.

On cultive dans les jardins le M. ÉLÉGANT, venant également du Chili. Sa tige de 1 mètre, toute chargée de rameaux qui forment la pyramide, se couvre de fleurs jaunes à couronne centrale d'un pourpre noir. Elles s'épanouissent sur le soir et ont une odeur de melon. On doit le semer sur couche au printemps pour le remettre plus tard en plates-bandes. Il est aussi annuel.

MAGNOLIER (de *Magnol*, botaniste célèbre). *Magnolia*. Arbres exotiques, formant l'un des plus beaux genres des plantes connues. Le M. A GRANDES FLEURS, M. *grandiflora*, le plus répandu dans nos jardins, atteint jusqu'à 30 mètres à la Caroline, sa patrie ; mais chez nous il ne s'élève guère qu'à 10. Sa tête, bien formée, est couverte de feuilles toujours vertes, luisantes, ovales, longues de 2 décimètres. Les rameaux se terminent, de juillet en novembre, par des fleurs odorantes d'un blanc mat, velouté, larges de 2 décimètres et composées de 9 à 12 pétales. Les étamines, extrêmement nombreuses, forment au milieu d'eux comme une gerbe dorée, et les fruits en cosse qui leur succèdent s'entr'ouvrent pour laisser apercevoir des graines de corail. A tous ces avantages ce bel arbre joint celui d'être rustique et de supporter nos hivers aussi bien que le Tulipier, qui appartient aussi à la famille des Magnoliacées. Il ne demande qu'une terre franche, plutôt sèche qu'humide, une exposition au sud-ouest et un abri contre les vents du nord-est. On cultive plusieurs autres espèces de Magnoliers.

MAHALEB. V. CERISIER.

MAHON. V. PAVOT.

MAHONILLE. *Malcolmia maritima.* (Julienne ou Giroflée de Mahon.) Cette charmante petite Crucifère, venue de Minorque, se sème en bordure et donne des fleurs roses, blanches ou lilas d'une douce odeur. Elle est annuelle. Le semis d'automne fleurit au printemps, celui d'avril et de mai en été, et celui de juillet en hiver. On renouvelle la floraison en tondant la plante lorsqu'elle commence à défleurir.

MAÏS. *Zea mais.* (Blé de Turquie, de Barbarie ou d'Espagne, gros Millet des Indes, Turquie.) Cette magnifique Céréale est pour l'Amérique ce qu'est le Blé pour les Européens et le Riz pour les Asiatiques. On ne sait pas précisément quelle est sa patrie, mais le silence des auteurs anciens et modernes jusqu'à la découverte de l'Amérique, et l'usage qu'en faisaient les Péruviens à cette époque, prouvent qu'elle y était indigène; son grain, réduit en farine, faisait leur aliment, ou servait, fermenté, à préparer leurs liqueurs et surtout leur *thicca*, dont ils s'enivraient aux jours de fêtes. On pourrait également chez nous, à défaut d'Orge, l'employer à la fabrication de la bière.

Soit que l'on considère le Maïs comme plante alimentaire ou seulement comme fourragère, il est d'une grande importance. Si on le cultive pour en avoir la graine, il faut, pour qu'elle mûrisse avant les premières gelées, semer immédiatement après les dernières, et cela dans une terre substantielle, profonde et bien divisée. Les pieds doivent être éloignés pour acquérir un plus grand développement; il les faut sarcler, biner et butter deux ou trois fois. Pour activer la maturité, aussitôt après la floraison, on coupe la tige au dessus de l'épi, et on retranche tous les petits rameaux en dessous. Quand le grain se colore et que l'enveloppe des fusées se dessèche, on les coupe pour les lier en faisceaux et les suspendre à l'air ou les passer au four, ce qui donne un meilleur goût à la farine. Quand les fusées sont bien sèches, on les égraine. Le grain conserve fort longtemps sa faculté germinative.

La variété de Maïs la plus cultivée en France est la jaune à gros grain; il en existe à grains violets, rouges, noirs, bigarrés et blancs, mais moins productifs que la première. Le M. QUARANTAIN et le M. A POULET ont le grain petit, mais précoce.

La farine du Maïs, connue sous le nom de *farine jaune* ou *gaude*, est pour l'homme une nourriture saine et substantielle très-répandue; elle est la principale ressource des pauvres savoyards, qui en font même du pain en l'associant à celle de quelque autre Céréale. On ne connaît pas de meilleur engrais

pour le bétail et la volaille, et c'est à elle que nous devons les fines poulardes de Caux et les chapons de Bresse. On fait avec ses grains une tisane rafraîchissante et avec sa farine des cataplasmes émollients.

Employé comme plante fourragère, le Maïs n'est pas moins précieux ; il donne abondamment, pousse rapidement, et renferme dans sa longue et forte tige un principe sucré et nourrissant, dont les vaches laitières, les bœufs, les chevaux et tous les animaux herbivores sont avides. En semant par coupes réglées tous les quinze jours, on peut s'assurer pendant quatre à cinq mois un fourrage abondant ; on fauche à la floraison. Ce qui ne se consomme pas en vert se sèche pour l'hiver ; les tiges qu'on a gardées pour le grain chauffent le four et donnent de la potasse ; les feuilles, mais surtout l'enveloppe des fusées, font des couchettes estimées et très-répandues sous le nom de *paillasses de Blé de Turquie.* On rend la souplesse aux feuilles par un lavage ordinaire.

Les meilleures variétés à cultiver pour fourrage sont le M. DE PENSYLVANIE et le M. PERLÉ. Le suc des tiges peut se raffiner et donner du sucre comme celui des Cannes. (V. CANNES.)

MALE-HERBE. V. CHRYSANTHÈME MATRICAIRE.

MALLETTE-DE-BERGER. V. CAPSELLE.

MANCHETTE-DE-LA-VIERGE. V. LISERON DES HAIES.

MANDRAGORE. V. ATROPA.

MANGE-TOUT. V. POIS CULTIVÉ.

MANGLIER. *Rhizophora mangle.* (Palétuvier.) C'est un arbre de la famille des Loranthées, croissant entre les tropiques, sur le bord de la mer et dans les endroits marécageux. Quoique le bois soit assez fort pour servir à la charpente, les rameaux, très-longs, sont assez flexibles pour former une voûte comme notre Saule-pleureur, prendre racine à leur extrémité et y devenir comme un second pilier qui projette une nouvelle arcade. On a vu des Mangliers s'étendre ainsi jusqu'à 150 mètres sur le bord de l'eau et former seuls d'épaisses forêts. Les branches qui traînent dans l'eau se chargent souvent d'une multitude d'huîtres que le flot y apporte. L'écorce est employée au tannage ; elle donne une teinture brune, olive ou ardoise avec les sels de fer ou de cuivre.

MANNE. V. FRÊNE A LA MANNE.

— AQUATIQUE. V. PATURIN FLOTTANT.

MANSIENNE. V. VIORNE.

MANTEAU-DE-DAME. V. ALCHEMILLE VULGAIRE.

— **DE-LA-VIERGE.** V. GOUET.

MANTEAU-ROYAL. V. Ancolie.

MARAICHER. V. Concombre melon.

MARCASSON. V. Gesse tubéreuse.

MARCEAU. V. Saule.

MARCHANCE polymorphe. (Hépatique des fontaines, Herbe-aux-poumons, Herbe-de-la-rate, Herbe-du-foie.) C'est aux propriétés de cette plante que toute la famille des Hépatiques, dont les espèces ressemblent plus ou moins à la Marchance, a emprunté son nom. Elle a des expansions membraneuses comme les Peltigères, mais sa couleur est du vert le plus frais. Elle tapisse souvent les chutes d'eau sur les vieux murs à l'ombre. Il paraît, par tous ses noms, que les anciens lui avaient reconnu beaucoup de propriétés dans les affections du foie et des poumons, mais la médecine actuelle n'en fait que peu d'usage; cependant on l'indique comme astringente et détersive. Son nouveau nom est celui d'un botaniste français.

MARCOTTE. Imitation artificielle de la multiplication des plantes par stolons. Le but de la marcotte est de faire pousser des racines à une branche tenant à la tige pour en obtenir une plante nouvelle lorsqu'on l'en aura séparée. On y procède de trois manières différentes :

1° La marcotte simple, provin ou marcotte en archet, consiste à coucher en terre, à 6 ou 9 centimètres de profondeur, une branche qu'on y assujétit par un crochet, et à la couvrir de terre après avoir enlevé les feuilles dans toute la partie enterrée. On redresse l'extrémité avec un piquet, et on entretient une humidité constante.

2° La marcotte par strangulation, circoncision ou torsion se pratique comme la précédente, si ce n'est qu'on l'étrangle au dessous d'un nœud avec un fil de laiton ou de lin. D'autres fois on enlève au même endroit un anneau à l'écorce pour arrêter le cambium et le forcer à émettre des racines, ou bien on tord la branche et on la place comme il a été dit.

3° La marcotte par incision simple, à talon ou compliquée se fait en premier lieu par une légère incision jusqu'à la moelle, mais peu prolongée dans sa longueur ascendante : on place un petit corps étranger, une paille, un grain d'avoine, etc., dans la fente. Lorsque celle-ci est très-prolongée et les lèvres très-séparées, c'est la marcotte à talon, et la marcotte est compliquée, lorsque le talon de la fente est lui-même subdivisé en plusieurs segments séparés par autant de petits corps étrangers qu'on recouvre d'une éponge mouillée; celle-ci ne se pratique que pour les plantes dont la reprise est très-difficile.

Quant aux branches trop élevées pour les pouvoir amener à terre, on renverse le pot et on opère leurs marcottes, ou bien on élève à la hauteur du sujet des pots de terre ou de métal ouverts de côté et propres à recevoir la branche qu'on y veut faire passer; on garnit de terre de bruyère qu'on arrose fréquemment; de petits piquets supportent l'appareil si la branche n'est pas assez forte pour le soutenir. Tout le principe de l'opération des marcottes est fondé sur la facilité des bourgeons adventifs à se convertir en racines ou rameaux selon le milieu qu'ils habitent. La terre de bruyère et l'humidité sont une des plus grandes chances de succès.

MARGOT. V. VIORNE MANSIENNE.

MARGUERITE-A-LA-REINE. V. ASTÈRE DE LA CHINE.
— BLEUE. V. GLOBULAIRE VULGAIRE.
— (GRANDE) DES PRÉS. V. CHRYSANTHÈME LEUCANTHÈME.
— (PETITE). V. PAQUERETTE.

MARIE VULGAIRE. V. SOUDE.

MARISQUE. V. CHOIN.

MARJOLAINE A GROS ÉPIS. *Origanum majorana* (du latin *maius*, mois des fleurs). (Faux Origan.) Renommée entre toutes les Labiées pour sa bonne odeur, la Marjolaine, originaire de l'Orient et du midi de la France, est cultivée dans les jardins, où elle est multipliée d'éclats ou de semis faits en mars en terre chaude et légère. Toute la plante est stimulante, sert aux fumigations aromatiques, et s'administre en lotions et en infusions; sa poudre est sternutatoire. On emploie la Marjolaine en cuisine comme assaisonnement. Les confiseurs font aussi usage de ses graines pour les dragées fines.

L'Origan noir, encore plus cultivé, est analogue à la Marjolaine et sert aux mêmes usages.

MAROUTE. V. CAMOMILLE PUANTE.

MARRON. V. CHATAIGNIER, MARRONNIER.
— D'EAU. V. MACRE.
— DE COCHON. V. CYCLAME.
— DE TERRE. V. CARUM, CONOPODE.

MARRONNIER D'INDE. *Æsculus hippocastanum*. Ce bel arbre, magnifique ornement des avenues de châteaux, semble par sa majesté convenir à son emploi et rappeler les vieux souvenirs de l'antique noblesse. Quoique le luxe de son feuillage, son immense envergure et l'épaisseur de son ombre étouffent tout ce qui végète à l'entour, il n'en est pas moins un arbre utile dans ses feuilles, son fruit et son bois. Ses

feuilles fournissent aux jardiniers une bonne couverture à donner pendant l'hiver aux Artichauts et autres plantes délicates. Ses fruits, très-connus sous le nom de *marrons*, contiennent une fécule abondante, dont une faible lessive alcaline suffit pour enlever l'amertume quand on les a fait macérer dans l'eau. On peut alors en obtenir une espèce de savon pour le blanchiment des étoffes, une pâte pour les mains aussi bonne que celle d'amande, une colle de farine que les insectes n'attaquent pas, une sorte d'amidon, et même une fécule dont on peut préparer des galettes et faire du pain. Les animaux mangent les marrons avec plaisir, et c'est pour eux un bon engrais. En Turquie, on les donne aux chevaux, mélangés à de l'avoine et du son, dans les coliques et la toux. Chacun sait le plaisir qu'ont les enfants à jouer aux marrons.

L'écorce de l'arbre est astringente, tonique, et pourrait, quoique faiblement, remplacer le Quinquina. On en obtient diverses couleurs, selon les réactifs qu'on y ajoute. Le bois prend la teinture noire au point de simuler l'Ébène. Il est naturellement très-blanc, d'un grain fin, et sert, sous le nom de *bois de Spa*, à faire une foule de jolis meubles de luxe, écrans, cassettes, bois peints, cadres de tableaux, etc.

Les bourgeons du Marronnier, mieux que tous les autres, laissent apercevoir les phénomènes de la préfoliation et les soins de la nature pour la conservation de la plante. Dans le marron d'Inde, les deux cotylédons restent unis au moment de la germination, et forment ainsi une exception presque unique dans le mode ordinaire du développement des cotylédons. C'est de toutes les semences celle dont le hile est le plus grand.

Ce bel arbre, d'une culture facile, n'exige aucun soin; un terrain substantiel et un peu frais est celui qui lui convient le mieux. Il souffre très-bien la taille et la tonte, et forme de magnifiques salles d'ombrage. C'est sur le Marronnier ordinaire que se greffent toutes les espèces ou variétés connues dans les jardins d'agrément, telles que le M. RUBICOND, *Æ. rubicunda*, à fleurs rouges plus précoces que les autres; le PAVIER JAUNE, *Pavia flava*, à fleurs jaunes et feuilles lustrées; le PAVIER ROUGE, *Pavia rubra*, à fleurs en grappes d'un beau rose.

MARRUBE BLANC. *Marrubium album*. (Bonhomme, Herbe-vierge.) Cette Labiée à feuilles blanchâtres et chagrinées a une odeur aromatique musquée; sa saveur est âcre, chaude et assez amère pour lui avoir mérité son nom, venant de l'hébreu *mara*, plein d'amertume. C'est un bon stimulant, très-employé dans les catarrhes, la phthisie, les engorgements du

foie ; on le donne aussi comme anti-spasmodique et sudorifique ; on l'a quelquefois substitué au Houblon dans les brasseries. Ses fleurs teignent en jaune. Il croît abondamment au pied des murs et parmi les décombres.

MARRUBE AQUATIQUE. V. LYCOPE.

— FÉTIDE OU NOIR. V. BALLOTTE.

MARSEAU. V. SAULE.

MARSETTE. V. FLÉOLE DES PRÉS.

MARTAGON. V. LIS.

MASSETTE. *Typha latifolia* (du grec *typhos*, étang, ou *typhos*, ostentation, vanité, fumée). (Masse-de-bedeau, Masse d'eau, Quenouille, Chandelle, Roseau-de-la-Passion.) Il est peu de plantes aquatiques aussi intéressantes. Ses racines sont astringentes et servent en Russie à guérir le scorbut ; on peut de toute la plante retirer de l'eau-de-vie ; les jeunes tiges se confisent et se mangent en salade ; les longues feuilles en glaive servent à faire des nattes, des chaises, des toitures de cabanes. Les tonneliers en garnissent les fentes des tonneaux. La poussière des étamines peut servir aux feux d'artifice comme celle du Lycopode. (V. LYCOPODE.)

Le gros épi noirâtre et duveté de la Massette sert de brosse aux horlogers pour nettoyer les rouages. Sa bourre est un remède pour la brûlure ; on en garnit des coussins, des oreillers, des matelas ; dans le Nord, on la mêle à la poix et au goudron pour calfater les navires ; en Perse, on en fait, avec de la chaux et de la cendre, un ciment qui a la dureté du marbre ; avec du poil de lièvre, on en fait des chapeaux, et avec du coton, des ouvrages de tricot. C'est l'épi de la Massette que les peintres mettent à la main du Sauveur dans leur *Ecce homo*.

MATRICAIRE. V. CHRYSANTHÈME.

MATRICAIRE CAMOMILLE. (Amaron, Camomille vulgaire.) Cette plante, ainsi que la Camomille des champs, a de grands rapports avec la Camomille romaine ; ses vertus médicinales sont aussi à peu près les mêmes, quoique plus faibles. La Matricaire croît dans les lieux cultivés ; sa tige droite et ses feuilles à filaments capillaires la rendent beaucoup plus jolie que la Camomille des champs.

MATURITÉ. Epoque de la perfection du fruit ou de la graine. La maturation est le temps qu'ils mettent à y arriver. La maturité a lieu dans les fruits secs quand ils ont perdu tout leur principe aqueux surabondant, et dans les fruits charnus quand ces mêmes sucs (qui ne sont autre chose que la sève) se sont convertis en principes sucrés ou acides selon

qu'ils sont élaborés par le tissu du fruit ou par les glandes particulières qu'il renferme.

On peut activer la maturation de différentes manières, soit en concentrant sur les fruits la chaleur et la lumière par le moyen des cloches de verre et du châssis, comme pour les Melons, soit en accumulant sur eux la sève descendante par le moyen d'une entaille circulaire faite au dessous à la branche qui les porte, ou bien encore en altérant légèrement le tissu du fruit, et pour cela en y enfonçant un poinçon huilé. On obtient ainsi l'effet qu'y produisent les piqûres d'insectes, car on sait que tous ceux qu'ils attaquent mûrissent plus tôt que les autres. On emploie aussi les abris et les paillassons pour les garantir de l'air.

La meilleure manière de conserver les graines et les fruits mûrs est de les laisser, s'il se peut, dans leur péricarpe ou enveloppe naturelle, et de les soustraire le plus qu'il est possible à l'action des agents atmosphériques, la chaleur, l'humidité, la lumière, l'air surtout. (V. CONSERVATION DES FRUITS.)

MAURANDIE TOUJOURS FLEURIE. *Maurandia semperflorens*. C'est une des plus belles plantes grimpantes dont on puisse tapisser les murs exposés au midi. En la semant au printemps, elle prend un développement considérable et fleurit la même année. Comme elle ne supporte point les hivers de nos climats, il faut en conserver quelques pieds dans des pots pour les rentrer avant les premières gelées. En les mettant dans les serres et dans les appartements, ils s'y couvrent de fleurs pendant toute la saison des frimas. Pendant l'été, on peut aussi mettre la Maurandie dans des vases rustiques qu'on suspend aux branches des arbres, d'où elle descend en formant des guirlandes fleuries qui se balancent avec grâce au souffle des vents. On cultive aussi quelquefois de la même manière la M. A FLEURS DE MUFLIER, M. *antirrhiniflora*, dont les fleurs lilacées, blanches ou pourpre clair ont leur corolle à lobes entiers, et la M. DE BARCLAY, M. *Barclayana*, à fleurs ordinairement d'un beau bleu violacé, quelquefois cependant lilas-pourpre ou roses, mais deux fois plus grandes que dans les deux espèces précédentes.

MAURELLE. V. CROTON DES TEINTURIERS.

MAUVE. *Malva* (du grec *malassein*, adoucir). A la plante qui soulage on ne demande pas d'être belle, il suffit qu'elle soit bonne. La Mauve est éminemment douée de cette qualité préférable à toutes les autres; elle est émolliente, mucilagineuse, et s'emploie en médecine humaine et vétérinaire partout où il y a des douleurs aiguës à apaiser et de l'irritation à calmer. La feuille et la racine

servent en cataplasmes et lotions, la fleur en infusions. Cette plante bienfaisante semble chercher l'habitation des hommes et croît plus abondamment autour de leurs demeures que partout ailleurs. Les Egyptiens la mangent cuite et hachée comme nous faisons des Epinards.

La M. SAUVAGE, M. *sylvestris* (Mauve verte, grande Mauve), est la plus employée pour ses fleurs plus grandes et plus nombreuses. La M. A FEUILLES RONDES a les fleurs plus petites et plus pâles; c'est la plus commune au pied des murs. La M. MUSQUÉE, M. *moschata*, plus belle que les précédentes, se fait remarquer par la jolie couleur de ses corolles et par ses feuilles découpées en segments étroits. On cultive dans les parterres la M. FRISÉE, M. *crispa*, peu remarquable par sa fleur, mais d'une taille élancée de plus de 1 mètre, fort curieuse par ses feuilles orbiculaires et frisées, si élégantes qu'elles ont été imitées en architecture et qu'on en décore les assiettes de dessert. On cultive aussi la M. DE L'ILE DE FRANCE, M. *Mauritiana*, à grandes fleurs, dont les pétales blancs sont marqués de rayons rouges partant du centre. La M. DIVARIQUÉE, originaire du Cap, est un très-joli petit arbrisseau, mais un peu délicat. Les graines de toutes les Mauves se sèment aussitôt que mûres ou au printemps. On repique le plant à cinq ou six feuilles.

MAUVE ALCÉE OU DES JARDINS. V. GUIMAUVE.

— EN ARBRE. V. KETMIE DE SYRIE.

MÉDAILLE-DU-PAPE. V. LUNAIRE.

MÉLAMPYRE. *Melampyrum*. Les couleurs à la fois vives et délicates qui distinguent plusieurs espèces de ce genre font bien regretter de ne les pouvoir conserver dans l'herbier, où elles noircissent promptement comme celles des autres Rhinantacées. Toutes ces espèces sont intéressantes.

Le M. A CRÊTE, M. *cristatum*, est très-remarquable par ses fleurs terminales groupées en pyramide compacte et parfaitement quadrangulaire.

Le M. COMMUN (Cochelet, Sarriette jaune) se fait remarquer par la disposition unilatérale de ses fleurs bigarrées. Le M. DES BOIS, M. *sylvaticum*, ne se rencontre jamais que dans la région des Sapins. Le plus joli de tous est le M. *nemorosum*, d'un magnifique effet dans les profondes vallées qui avoisinent la Grande-Chartreuse.

Le M. DES CHAMPS, M. *arvense*, presque aussi beau, croît en abondance dans les champs de Blé des terrains calcaires. Les agriculteurs le connaissent sous les noms de *Froment-de-vache*, *Blé-de-renard*, *Queue-de-loup*, *Rougeotte*, *Bédouin*. On en purge les Blés, mais pour en nourrir les troupeaux; on le sème même quelquefois comme plante fourragère.

Les graines de tous les Mélampyres, réduites en farine, font un pain noir et amer, mais cependant mangeable ; de là sans doute l'origine de son nom grec *melas-pyros,* froment noir.

MÉLASSE. V. Canne a sucre.

MÉLÉAGRE. V. Fritillaire pintade.

MÉLÈZE. *Larix Europæus.* (Méouve.) Il est un arbre encore plus beau que le Sapin, qui dépasse ses cimes élevées et croît dans des régions supérieures à celles qu'il habite ; c'est le Mélèze. Ce superbe enfant des montagnes alpines brave le voisinage des glaciers et forme le dernier cercle des forêts qui couronnent ces majestueuses sommités. Le seul des Conifères d'Europe qui renouvelle son feuillage, le Mélèze se couvre au printemps d'une délicieuse verdure d'où se détachent admirablement ses jeunes cônes purpurins qui croissent tout le long des rameaux. Sa beauté l'a fait introduire dans les grands jardins, les massifs, les fourrés, où il est d'un grand effet ; mais, dans les lieux où il abonde, il est surtout précieux par la dureté de son bois rouge presque incorruptible. On l'emploie à la construction des vaisseaux, aux conduits d'eaux souterraines, etc.; il sert aux ébénistes et aux luthiers à fabriquer leurs instruments. Son écorce sert au tannage ; on en extrait par incision la térébenthine de Briançon ou de Venise, employée dans les phthisies. (V. Pin.) Les feuilles du Mélèze transsudent une sorte de manne connue sous le nom de *gomme d'Orembourg* ou *manne de Briançon.* Les paysans du Nord en mangent.

Le Mélèze s'accommode de tous les terrains non humides. Les semis doivent être faits au levant, en terre légère, dès le mois de février.

MÉLIA azédarach. *Melia azedarach* (Faux Sycomore, Arbre-à-chapelet, Lotier à feuilles de frêne ; de là son nom de *melia,* qui, en grec, veut dire frêne. Les Indes et la Sicile sont la patrie de l'Azédarach, qui embellit aujourd'hui nos jardins par ses fleurs ayant la couleur et l'odeur du Lilas et par son joli feuillage. On dit ses drupes vénéneux ; on en retire une huile bonne à brûler et propre à la peinture. Les noyaux servent à faire des chapelets. La décoction des feuilles est astringente. Les fruits, la racine et l'écorce sont vermifuges.

On fait avec l'Azédarach de jolies haies ; il se multiplie de graines semées sur couche ; on repique en pot pour rentrer l'hiver en orangerie pendant les premières années, après quoi on met en pleine terre à bonne exposition.

Le M. toujours vert, M. *sempervirens* (Lilas des Indes

ou Margousier), est plus petit, plus joli encore et plus délicat ; il le faut garder en pot et le rentrer tous les hivers.

MÉLILOT. *Melilotus*. Ce genre se fait remarquer par l'odeur suave, les jolies couleurs et les propriétés de quelques-unes de ses espèces. Toutes méritent leur nom (du grec *melilotos*, lotier à miel) par l'avidité des abeilles à sucer leurs fleurs. La plus intéressante est le M. OFFICINAL, M. *officinalis* (Merlicot, Trèfle odorant), fréquemment en usage en médecine. L'infusion de ses sommités fleuries est adoucissante et résolutive ; elle ne s'emploie qu'à l'extérieur en lotions et applications. C'est en outre un excellent fourrage ainsi que le M. A FLEURS BLANCHES, M. *leucantha* (Mélilot de Sibérie) ; mais leurs tiges, d'abord trop aqueuses dans leur jeunesse, deviennent ensuite trop dures. Il sont rarement cultivés, d'autant qu'ils exposent les bêtes qui en mangent à la météorisation (V. TRÈFLE) ; ils ont cependant l'avantage de se contenter des terrains médiocres, qui ne pourraient convenir aux Trèfles, et de leur fournir ensuite un bon engrais et un assolement précieux.

Le M. BLEU, M. *cœruleus* (Baumier, Baume du Pérou, Lotier odorant, Trèfle musqué), originaire de Bohême, est cultivé dans les jardins pour son excellente odeur qui augmente encore par la dessication. Il se sème tous les ans et veut une terre légère au midi. Le Mélilot odorant est aussi un bon fourrage qu'on peut cultiver en prairie artificielle. On indique comme tonique l'infusion théiforme de ses fleurs : leur forte odeur préserve les vêtements des teignes. On les mêle au fromage pour l'aromatiser.

MÉLIQUE. *Melica*. Deux espèces, aussi différentes par leur aspect que par leur gisement, donnent quelque intérêt à ce genre de Graminées. Tandis que la M. CILIÉE couvre les coteaux arides de ses panicules bien fournies, soyeuses et argentées, la M. PENCHÉE, se cache dans les bois couverts et laisse retomber avec grâce les épillets glabres et purpurins qui terminent son chaume aminci. Toutes deux sont un aliment pour les troupeaux. On pourrait semer la Mélique ciliée sur les rocailles des jardins paysagers, et la Mélique penchée sous leurs ombrages pour les rendre plus pittoresques.

MÉLISSE OFFICINALE. (Citronnade, Thé de France.) Les abeilles recherchent la Mélisse avec tant d'avidité, qu'on lui a donné leur nom grec ; on la surnomme aussi le *Ciment-des-ruches*. Ses fleurs n'ont rien d'éclatant, mais la suave odeur de ses feuilles, qui rappelle celle du citron, la fait généralement cultiver. Elle est encore plus recherchée pour ses vertus médi

cinales, car on l'emploie très-fréquemment comme anti-spasmodique dans les affections nerveuses, comme légèrement excitante et comme tonique. Sa culture est très-facile : on la multiplie par éclats ; souvent ses graines, échappées des jardins, la reproduisent dans les haies.

Mélisse de Moldavie, de Turquie. V. Dracocéphale.

— des montagnes. V. Thym calament.

MÉLITTE. *Melittis melissophyllum* (du grec *meli*, miel). (Mélissot, Mélisse des bois, Mélisse bâtarde ou puante, Herbe sacrée.) Cette belle Labiée porte sur une tige droite et élevée ses larges fleurs purpurines et fait l'ornement des bois calcaires. Elle a été introduite dans les jardins pour sa seule beauté, car on n'use point de ses feuilles, quoiqu'elles aient été vantées comme vulnéraires, stimulantes et très-énergiques. Elle se multiplie de graines et de rejetons ; il lui faut un terrain sec et beaucoup d'ombre.

MELON. V. Concombre.

MÉLONGÈNE. V. Morelle aubergine.

MENTHE. *Mentha* (du grec *menos-théôn*, soin des dieux). Une odeur fortement aromatique, saine et agréable a fait donner le nom général de *Baume* à toutes les espèces de ce genre nombreux et important. Elles sont précieuses à cause de leurs propriétés pharmaceutiques, et aussi, parce que, croissant en abondance dans les lieux insalubres, elles neutralisent par leurs émanations balsamiques, les miasmes des eaux stagnantes et des marais fangeux. Presque toutes les Menthes sont toniques, stimulantes et anti-spasmodiques. La plus usitée en médecine est la M. poivrée, M. *piperita* (Menthe anglaise), originaire d'Angleterre ; son eau distillée et son essence font la base des pastilles de Menthe, dont l'usage est si commun. Les feuilles de la plante ont, comme celles-ci, une saveur piquante et chaude, suivie d'une impression de froid dans la bouche.

La M. cultivée, M. *sativa* (Baume-à-salade, Menthe romaine), d'une saveur moins prononcée que la précédente, mais d'une odeur plus agréable, se trouve indispensablement dans tous les jardins potagers, à mi-ombre, en terre fraîche et légère, ainsi que la M. crépue qu'on cultive aussi.

Menthe-coq, a-bouquet, femelle, de-Notre-Dame. V. Balsamite.

MENUCHON, MENUET. V. Mouron.

MÉNYANTHE. *Menyanthes trifoliata* (du grec *ménos-anthos*, fleur pour les maladies périodiques). (Trèfle d'eau, des castors, des marais.) C'est surtout dans les endroits marécageux des montagnes qu'on retrouve avec toute sa beauté la

fleur élégante du Trèfle d'eau. Ses pétales duvetés, d'un blanc mêlé de rose, tranchent agréablement sur leur feuillage du plus beau vert. Le Ményanthe est moins agréable qu'il n'est utile. C'est un amer et un tonique précieux pour réveiller les forces vitales et digestives. On l'emploie aussi comme fébrifuge et dans les maladies de la peau. C'est une substance active ; son usage exige des précautions.

Dans le Nord, on substitue le Trèfle d'eau au Houblon, et on tire de sa racine une fécule qu'on mêle à la farine. Les Anglais s'en servent pour fabriquer l'ale et le porter. La décoction et l'expression des feuilles fournissent le vert de vessie ; elles teignent en jaune les étoffes préparées par les sels de bismuth.

MÉON ATHAMANTIQUE (du grec *meion*, petite plante). (Cistre, Fenouil des Alpes, Persil de montagne.) Le Méon aux feuilles finement découpées et à odeur fortement aromatique abonde dans les prairies de montagnes, où les troupeaux le mangent avidement. Leur chair en est meilleure et les lits de foin du châlet plus parfumés. Les racines et les feuilles sont diurétiques et carminatives. On les fait entrer dans la composition de la thériaque.

MERCURIALE ANNUELLE. (Vignoble, Ortie bâtarde, Mercoret.) Pas d'herbe plus commune dans les jardins, où elle se ressème plusieurs fois chaque année et pullule à l'infini. On a bien de la peine à en purger les jeunes semis, et même les Vignes, qu'elle envahit également. Les bec-figues seuls en profitent ; ils en font leurs délices et lui doivent leur amertume. En Allemagne, cependant, on la mange en guise d'épinards. La racine s'emploie à faire de l'encre rouge. Toute la plante est émolliente et laxative, et très-bonne en cataplasmes, fomentations et lavements ; de là cette multitude de noms expressifs, *Cagarelle*, *Foirolle*, *Caquenlit*, *etc.* Elle fait la base du miel mercuriel, administré à l'intérieur comme laxatif.

MERDE-DE-COUCOU. V. NOSTOC.

MÉRENDÈRE. V. BULBOCODE.

MERISIER. V. CERISIER.

MERRAIN. V. CHÊNE A GRAPPES.

MÉRULE PLEUREUR. *Merula lacrymans*. Ce Champignon ressemble un peu au Téléphore, mais il est plus gros et plus mou. C'est un ennemi bien dangereux pour les poutres qu'il attaque quelquefois. Les gouttelettes qui suintent de toute sa surface ne tardent pas à les pourrir. Le meilleur moyen de les en préserver, c'est de les arroser avec un acide, le sulfurique ou le nitrique, étendu d'eau.

MERVEILLE-DU-PÉROU. V. Belle-de-nuit.

MÉSEMBRYANTHÈME ou Ficoïde. *Mesembryanthemum* (du grec *anthos-mesembryas,* fleur de midi). Près de 250 espèces, la plupart originaires du Cap, toutes plus ou moins délicates, et cultivées difficilement ailleurs que dans les serres, appartiennent à ce genre voisin des Crassulacées par leurs feuilles charnues et des Cactées par le nombre indéfini de leurs étamines et de leurs pétales. La singularité de leurs feuilles et la beauté de leurs fleurs, autant que leur constance à ne s'ouvrir qu'à certaines heures pour se refermer bientôt après, les rendent vraiment remarquables.

Toutes les espèces se multiplient aisément de boutures qu'on laisse un peu sécher. Elles demandent très-peu d'eau, comme les autres plantes grasses, mais craignent beaucoup le froid.

MESPLIER. V. Néflier.

MÉTEIL. V. Seigle.

MÉTÉORIQUES (fleurs) (du grec *meteoros,* région des airs). On appelle ainsi les fleurs dont l'épanouissement est réglé par l'éclat et les variations de l'atmosphère. C'est dans la famille des Composées qu'on en rencontre davantage. On cite comme les plus marquées le Laitron de Sibérie, qui, dit-on, ne se ferme pas le soir s'il doit pleuvoir le lendemain, et surtout le Souci pluvial, qui se ferme au contraire aux approches de la pluie.

MÉZÉRÉON. V. Daphné.

MICOCOULIER de Provence. *Celtis australis* (du latin *Celtica,* Gaule méridionale). (Bois de Perpignan, Fabriguier.) Bel arbre du Midi, assez semblable à l'Orme champêtre pour le port et le feuillage. Il donne un petit fruit aigrelet que mangent les oiseaux et les enfants. Son amande donne une huile bonne à brûler. Son bois, dur et souple à la fois, se prête à une foule d'usages. Les luthiers s'en servent pour leurs instruments à vent; les sculpteurs font, avec les racines, des moules, des statues, etc. On recherche beaucoup les jeunes troncs pour en faire toutes sortes de brancards. Les manches de fouets tordus, si communs dans le Midi, sont en jeunes rameaux de Micocoulier. Cet arbre précieux est répandu dans l'Amérique et les Indes, où on en trouve plusieurs espèces également propres aux arts. Il faut au Micocoulier un terrain substantiel et profond.

MIERGE. V. Panis vert.

MIGNARDISE. V. Œillet-plume.

MIGNONNET. V. Trèfle des champs, Trèfle couché.

MIGNONNETTE. V. Erophile, Réséda odorant, Luzerne lupuline.

MIGRAINE. V. Grenadier.

MIL. V. Panis

MILLE-FEUILLES vulgaire. V. Achillée.

— — aquatique. V. Renoncule.

— — des marais. V. Utriculaire.

MILLE-FLEURS. V. Capselle.

MILLEPERTUIS officinal. *Hypericum perforatum*. (Herbe-aux-piqûres.) Ce n'est point à de petits trous qui perforent les feuilles, mais bien à des vésicules transparentes qui sont mêlées à leur parenchyme et bordent même quelquefois les pétales et les sépales du Millepertuis, qu'il doit son nom. Elles sont pleines d'une huile essentielle qui rend cette plante, et surtout ses sommités fleuries, vulnéraires, excitantes et astringentes. On l'emploie dans la dyssenterie, et contre la rage en Suède, où ses fleurs servent à colorer les eaux-de-vie. Toute la plante donne une couleur jaune et peut être bonne au tannage.

Le M. androsème, H. *androsæmum*, est un joli petit arbrisseau indigène, cultivé dans les jardins pour ses feuilles rouges et ses fleurs jaunes que remplacent des baies d'un noir luisant; elles sont purgatives. Les feuilles en cataplasmes guérissent la brûlure et arrêtent les hémorrhagies; toute la plante, qui est vulnéraire et résolutive, passe, prise en boisson, pour calmer la rage. Elle vient surtout dans les endroits humides; on la multiplie par l'éclat des racines.

Le M. a grandes fleurs, H. *calycinum*, est cultivé en massifs ou bordures pour la beauté de sa large fleur jaune à mille étamines qui rayonnent en faisceau tremblottant et doré. Il se propage en automne de rejetons très-abondants, et se plaît à mi-ombre en bon terrain.

MILLET. V. Panis.

— a balais, d'Afrique, de Turquie. V. Houque sorgho.

— d'amour, de soleil, gris, perlé. V. Grémil officinal.

MIMOSA. V. Acacie.

MINETTE. V. Luzerne lupuline.

MIRABILIS. V. Belle-de-nuit.

MIROIR-DU-TEMPS. V. Mouron des champs.

MOISISSURE. V. MUCÉDINÉES.

MOLDAVIE. V. DRACOCÉPHALE.

MOLÈNE. *Verbascum*. Les Molènes ou Bouillons forment un genre nombreux dont toutes les espèces ont des qualités adoucissantes ; elles sont aussi légèrement narcotiques et participent en cela aux vertus de leur famille (Solanées).

La M. OFFICINALE, V. *thapsus* (Bouillon-blanc mâle, Cierge-de-Notre-Dame, Bonhomme), est la plus importante ; sa longue tige simple et droite, couverte de larges fleurs jaunes en épi, décore les rocailles et les lieux arides. Ses fleurs sont émollientes, anti-spasmodiques, béchiques et détersives, très-employées dans les dyssenteries, les coliques, les toux violentes, etc., et à l'extérieur, dans les hémorrhoïdes et la goutte. Ses feuilles servent en fomentations et en cataplasmes ; elles sont tellement cotonneuses, qu'on peut, dit-on, les employer sèches comme mèches de lampes. On dit ses graines très-propres à endormir le poisson. Les racines pilées et mêlées à la *drèche* (marc de l'Orge qui a servi pour la bière) engraissent promptement la volaille.

La M. BLATTAIRE. V. *blattaria* (Bouillon-mittier, Herbe-aux-mittes) doit son nom à la propriété qu'on lui attribue d'attirer les insectes. Au reste, toutes les Molènes sont recherchées des abeilles, des papillons et d'une foule de coléoptères.

La M. PURPURINE, V. *Phœniceum*, originaire du Midi et vivace, se cultive dans les jardins et veut une terre légère et substantielle. Il faut la semer à la maturité. Le V. *rugulosum* est aussi d'un fort bel effet.

MOLUGINE. V. GAILLET.

MONNAIE-DU-PAPE. V. LUNAIRE.

MONNAYÈRE. V. THLASPI DES CHAMPS.

MONOTROPE SUCE-PIN. *Monotropa hypopitys* (du grec *monos-trepôn*, vivant seul). C'est surtout dans les hautes montagnes, sur la racine des vieux Pins ou Sapins, que l'on trouve l'*Hypopitys*, plante plus singulière que jolie et assez semblable à la triste Orobanche. C'est un parasite dont en Suède on fait un remède pour guérir la toux des bestiaux.

MONSTRE. Altération ou anomalie dans quelqu'un des organes des plantes. Ces difformités ont très-rarement lieu par défaut et n'existent ordinairement que par excès ; car, comme le dit de Candolle, la nature, jusque dans ses écarts, tend presque toujours vers l'accroissement et la richesse. Mais ces altérations, dues à l'abondance des sucs, n'existent qu'aux dépens d'autres organes plus importants qu'ils métamorphosent et détruisent. Quoi qu'il en soit, il est à remar-

quer que les monstres, toujours si hideux dans le règne animal, sont dans les plantes d'une telle beauté, que tous les soins du fleuriste tendent à les obtenir, comme dans la Rose, l'Œillet, le Dahlia, etc.

MONTIE DES FONTAINES (du latin *mons*, montagne). (Petit Cresson.) Dans les montagnes, les fontaines, les ruisseaux, tout terrain argileux où l'eau séjourne quelque temps, se tapissent au printemps d'un gazon frais, léger et délicat, qui fait une salade excellente mélangé avec le Cresson. C'est la Montie, qui a quelques rapports avec le Pourpier, dont la famille lui est commune. Sa fleur échappe presque à la vue : sa tige devient rougeâtre quand elle est privée d'eau.

MORELLE. *Solanum* (du latin *solamen*, soulagement). C'est à ce genre nombreux, qui compte plus de 250 espèces de plantes, que nous devons la plus précieuse de toutes après les Céréales, la M. TUBÉREUSE, S. *tuberosum* (1) (Pomme de terre, Parmentière, Truffe, Tartuffe, Patate de Virginie). Originaire du Chili et très-répandue en Amérique, la Pomme de terre fut apportée en France au commencement de la révolution de 89. Le bienfaisant Parmentier fit du soin d'y propager ce précieux tubercule l'œuvre de toute sa vie ; il multiplia ses voyages, ses essais, ses écrits, appela l'attention du gouvernement sur cette importante culture ; on dit même que, pour la faire mieux connaître et plus sûrement répandre, il feignit de se la réserver uniquement, en faisant garder ses Pommes de terre pendant le jour pour qu'on les vînt voler pendant la nuit. Ses généreux efforts furent couronnés du plus heureux succès. Louis XVI, qui aimait le peuple, voulut aussi en doter la France ; il fit aux grands de sa cour un festin dont les Pommes de terre à toutes sauces firent tous les frais ; la reine elle-même parut au spectacle avec un bouquet de fleurs de la Parmentière à son côté. Enfin, cette plante, si utile et devenue de mode, fit le caprice du riche et fut bientôt le trésor du pauvre.

Parmi un nombre infini de variétés de Pomme de terre, on distingue : la Grosse blanche, la Grosse jaune, la Brugeoise, la Patraque, la Pomme de terre de Rohan à très-gros tubercules. Les produits abondants de celles-ci les font généralement préférer pour les animaux. On cultive pour la table : la Petite blanche, la Rouge, la Violette, la Châtaigne Sainville, la Jaune longue de Hollande, la Truffe d'août, la Descroisilles. Les plus précoces sont : la Pomme de terre Marjolin, la Naine hâtive, la Fine hâtive, la Shaw.

(1) Voyez tome Ier, page 99.

La Pomme de terre vient partout et ne craint que la gelée: on ne la sème que pour multiplier ou varier les espèces. Communément on plante les tubercules qu'on divise en laissant un ou deux yeux à chaque morceau; ils poussent des jets qu'on peut enlever et replanter en terre humide et douce si l'on veut faire des boutures qui prennent facilement. Les Pommes de terre venues en pays montueux et terre légère sont moins aqueuses et plus farineuses que les autres. On les obtient plus belles, mais moins bonnes, dans les terrains substantiels; elles bonifient, par le fumier qu'on y met, les lieux où elles se trouvent, et sont ordinairement suivies d'une abondante récolte de Céréales.

Les tubercules soigneusement enlevés par un temps sec et avant les gelées se conservent l'hiver dans des caves ou dans des fosses profondes qu'on fait dans la terre et qu'on recouvre de paille et de sable. On y puise au fur et à mesure du besoin jusqu'à la récolte suivante.

L'usage des Pommes de terre est immense; on en fait du pain, de la farine, une foule de mets aussi sains qu'agréables. C'est une des meilleures nourritures pour les animaux à l'engrais, les cochons, les vaches laitières, les bœufs et même la volaille. Leur pulpe, râpée et lavée, dépose une fécule extrêmement fine et blanche, nommée *amidon de santé*: elle est très-usitée en cuisine; on la mêle au fromage, à la poudre à poudrer; elle sert d'encollage aux toiles, peut entrer dans la peinture à la détrempe, etc.

On retire des Pommes de terre de l'alcool, de l'eau-de-vie, du sucre connu sous le nom de *sucre d'amidon*, propre à augmenter la chaleur du vin et à remplacer l'Orge dans les brasseries. Ce produit nouveau, nommé *dextrine*, se convertit en sirop pectoral ou en pain très-blanc. La pulpe fraîche est un remède contre la brûlure; elle sert à nettoyer la laine, le coton et le linge. Les tiges bouillies se mangent en Suède et donnent de la potasse par incinération; communément elles servent à fumer le sol. Enfin, on obtient une couleur jaune des fleurs de cette plante si digne de notre reconnaissance et de nos soins.

Parmi les autres espèces de Morelles, on doit citer encore comme très-intéressantes:

La M. AUBERGINE OU MÉLONGÈNE, S. *melongena*, également originaire de l'Amérique méridionale. On la cultive en France comme plante potagère; elle est très-commune dans le Midi, mais ne mûrit que difficilement dans le Nord. Les fruits charnus et pulpeux, remplis de graines, sont en forme de massues ovoïdes, blanches ou violettes; ils sont estimés et se mangent cuits. On doit semer l'Aubergine sur couche

et de très-bonne heure, la placer, sitôt que les froids ne sont plus à craindre, dans un terrain bien fumé et à la plus chaude exposition, et arroser fréquemment quand la reprise est assurée.

La MÉLONGÈNE OVALE, S. *oviferum* (Poule-qui-pond, Plante-aux-œufs), n'est qu'une variété de l'Aubergine, à fruits plus petits, en ovale parfait, d'un blanc d'ivoire, et absolument semblables à des œufs de poule. On la cultive plutôt pour son agrément que pour son utilité; elle est même regardée comme légèrement vénéneuse, quoique dans les pays chauds on la mange indistinctement comme l'Aubergine violette. Sa culture est tout à fait la même.

La M. FAUX PIMENT, S. *pseudo-capsicum* (Pommier-d'amour, Cerisette), joli petit arbuste de 6 à 9 décimètres, qui se couvre, de juin en septembre, de petites fleurs blanches, et, depuis cette époque jusqu'au printemps, de baies rouges ou jaunes parfaitement rondes. Il vient de Madère, se conserve et se cultive chez nous comme les Orangers ; mais il lui faut beaucoup plus d'eau pendant l'été et très-peu pendant l'hiver.

La M. NOIRE, S. *nigrum* (Morelle commune, Raisin-de-loup, Crève-chien, Herbe-aux-magiciens), est indigène et abonde dans les vignes et les jardins d'où on l'arrache. Les bestiaux n'y touchent pas, mais les grives et les merles sont avides de son fruit. Ses feuilles, légèrement musquées, ont une odeur nauséabonde. Aux îles de France et Bourbon, on la mange en guise d'épinards. On la regardait autrefois comme plus active qu'aujourd'hui ; elle a cependant à peu près les mêmes qualités que la Douce-amère. On en fait des cataplasmes émollients et sédatifs dans les panaris, phlegmons et éruptions cutanées douloureuses.

La M. DOUCE-AMÈRE OU GRIMPANTE, S. *dulcamara* (Vigne de Judée, Herbe-à-la-quarte), est un sous-arbrisseau grimpant, très-commun dans les haies humides, où ses fleurs violettes à étamines dorées et les baies rouges qui leur succèdent se font agréablement remarquer. La tige a une saveur âcre et repoussante dans le principe, mais bientôt après douce et agréable. C'est pour cela sans doute que saint François de Sales lui compare la dévotion.

L'écorce et le bois de la Douce-amère sont employés comme sudorifiques dans les maladies de la peau et les affections rhumatismales. On fait avec les feuilles des cataplasmes résolutifs. Les baies vénéneuses servent quelquefois comme purgatif, et plus souvent pour teinture verte et violette. Son odeur attire les renards ; on en met dans les piéges qu'on leur tend.

Ses rameaux flexibles et grimpants sont propres à garnir des berceaux ; on en fabrique des paniers ; on s'en sert pour envelopper les bouteilles de transport. Une variété à feuilles panachées est cultivée dans les jardins d'agrément ; elle est plus délicate que l'espèce commune.

La fameuse plante qui porte le fruit connu sous le nom de *Pomme de Sodome* appartient aussi très-probablement au genre *Solanum* : c'est le *Solanum Sodomeum* de Linné. Il croît à hauteur d'homme et se charge de fruits jaunes, pareils à de petites oranges. Ces fruits, beaux en dehors, sont remplis d'un suc incolore et vénéneux auquel succèdent de petits grains noirs. Ceux-ci sont souvent remplacés par une poussière qui remplit l'intérieur du fruit sans que la peau perde rien de sa couleur. Hasselquist attribue cet effet à un insecte du genre *tenthredo*. Cette plante se trouve abondamment en Palestine, dans les environs de la mer Morte ; cependant elle n'y est pas la seule qui convienne à l'idée que nous avons de la Pomme de Sodome.

MORGELAINE. V. STELLAIRE MOYENNE.

MORGELINE D'ÉTÉ. V. MOURON DES CHAMPS.

MORILLE COMESTIBLE et DÉLICIEUSE. *Morchella esculenta* et *deliciosa*. (Morchelen, Pungola, Spongignole.) Point d'inquiétude à manger les Morilles ; elles sont aussi innocentes qu'agréables au goût. C'est un Champignon pédiculé, à chapeau ovoïde, adhérent, marqué en dehors de nervures en réseau formant des cellules polygones très-marquées ; il est assez gros, d'une consistance ferme et spongieuse, et d'une odeur agréable. On le trouve aux mois d'avril et de mai, au bord des bois, au pied des haies, le long des fossés un peu humides. On le met dans les ragoûts après l'avoir bien lavé dans l'eau pour lui enlever un reste de terre, et pour l'hiver on le fait sécher au four. Toutes les espèces sont comestibles, mais les deux que nous venons de citer sont les plus délicates.

MORPHINE. V. PAVOT SOMNIFÈRE.

MORRÈNE *Hydrocharis morsus ranæ* (du grec *hydros-charis*, grâce des eaux.) (Petit Nymphæa.) Cette plante des eaux, à feuilles orbiculaires nageant à leur surface, a de grands rapports avec le Nymphæa et lui ressemble par ses propriétés ; mais ses fleurs blanches, petites, fugaces et peu nombreuses font assez peu d'effet.

MORS-DU-DIABLE. V. SCABIEUSE SUCCISE.

MORT-AUX-CHIENS. V. COLCHIQUE.

— **AUX-PANTHÈRES.** V. DORONIC.

MORT-AUX-POULES. V. JUSQUIAME NOIRE.

— **AUX-VACHES**. V. RENONCULE SCÉLÉRATE.

MOSCHATELLINE. V. ADOXA.

MOSCOUADE. V. CANNE A SUCRE.

MOURON BLANC OU DES OISEAUX. V. STELLAIRE MOYENNE.

MOURON DES CHAMPS. *Anagallis arvensis*. (Mouron rouge et bleu, Miroir-du-temps, Morgeline d'été.) Il importe pour les petits oiseaux que l'on élève en cage de ne pas confondre le Mouron des oiseaux avec le Mouron des champs : la graine de celui-ci est mortelle aux serins ; sa fleur est rouge ou bleue. Les botanistes confondent aujourd'hui les deux variétés en une seule espèce. Le Mouron croît dans les terrains cultivés et surtout dans les jardins, où ses petites fleurs en étoile ne sont pas sans effet. Il est vulnéraire, astringent et anti-scorbutique. On le mange en salade ; on en fait aussi une eau cosmétique.

Le M. DÉLICAT, A. *tenella*, est plus rare ; on ne le trouve que sur les pelouses humides du bord des fontaines. Ses petites fleurs roses, ses petites feuilles rondelettes et ses tiges menues comme des fils lui méritent bien le nom qu'on lui a donné.

MOUSSES. Frais et verdoyant tapis végétal qui dérobe à nos yeux l'écorce rugueuse des vieux troncs, l'âpre surface des rochers et le sol où d'épais ombrages ne permettraient pas à d'autres plantes de se développer. C'est un trésor que les régions tropicales, si riches en végétation, envient au nord de l'Europe, que les sites variés de notre belle France lui prodiguent aussi bien qu'à la Suède et à la Russie. Quand les fleurs ont disparu, que les feuilles jaunies sont dispersées par les vents d'automne, et que le gazon lui-même, fané par les gelées, n'offre plus que l'image de la mort, c'est alors que les Mousses se montrent dans leur verte parure pour consoler les yeux et démontrer, dans leur reproduction en miniature comme elles, l'attention de la Providence à conserver la plus petite herbe des champs comme le plus haut Palmier des déserts.

Les Mousses, comme les Lichens, jouent un rôle important dans le règne végétal ; elles sont après eux les premières plantes qui s'emparent d'un terrain où ne croît aucune herbe. Peu à peu la décomposition de leurs tiges et de leurs feuilles l'enrichit de cet humus nécessaire à la végétation des autres plantes, et bientôt le gazon qui leur succède commence à nourrir des troupeaux et prépare le sol à se couvrir un jour de riches moissons.

Les Mousses, pour la plupart sans odeur ni saveur, sont peu employées en médecine, quoique quelques unes passent pour sudorifiques et vermifuges; mais l'économie domestique et les arts les utilisent fréquemment. Elles servent à calfater les bateaux, à lier les argiles dont beaucoup de maisons sont bâties, et à emballer les objets fragiles. Bien desséchées et piquées en matelas, elles font de très-bons lits pour les pauvres et les malades. Les jardiniers en recouvrent les jeunes marcottes pour les tenir fraîches; ils les mêlent au fumier de leurs couches et en enveloppent les plantes qu'ils font voyager. Les pauvres s'en servent pour fumer leur jardinet et leur petit champ de Pommes de terre. Mais ce que les Mousses ont sans contredit de plus précieux pour l'entretien de nos forêts, c'est de favoriser la germination de leurs fruits par l'ombre, l'humidité et la chaleur dont elles enveloppent leurs jeunes cotylédons.

MOUSSE DE CORSE OU DE MER. *Helminthochorton Gigartina* ou *Fucus helminthochorton* (Coralline de Corse). C'est une Algue abondante dans toute la Méditerranée, mais surtout sur les rochers de la Corse; elle y croît en petits filaments gazonneux, très-courts, rameux et serrés, transparents et d'un rouge fauve; elle est sans odeur, mais d'un goût de mer très-prononcé. Au reste, elle n'est jamais bien pure. On la récolte en raclant les rochers, et on enlève en même temps, avec des restes de sable et des débris de coquillages, plus de quinze autres espèces d'Algues qui, mêlées avec elle, augmentent son poids sans beaucoup nuire à ses propriétés.

Elle est essentiellement vermifuge, comme l'indique son nom grec *helminthochorton*, gazon contre les vers intestinaux. C'est un remède populaire, très-bon pour les enfants, sans action irritante. On lui reconnaît assez généralement en Corse la vertu de guérir les indurations et le squirrhe ou cancer non ulcéré.

MOUSSERON. V. AGARIC.

MOUTARDE. *Sinapis* (du grec *sinon-opus*, fatiguant les yeux). Parmi les espèces que présente ce genre, très-voisin de celui des Choux, il en est trois dans nos provinces qui sont dignes de fixer l'attention.

La M. NOIRE, S. *nigra* (Senevé, Navette rousse, Russe-lone), cultivée en grand dans le nord de la France. On croit qu'elle est le *grain de senevé* dont parle l'Evangile, parce que c'est la seule dont la tige forte et rameuse s'élève de 1 à 2 mètres et peut sur ses rameaux *loger les oiseaux du ciel*. Les jeunes feuilles se mêlent, comme le Cresson alénois, à la salade. Toute la plante peut servir de fourrage; mais elle

est surtout cultivée pour sa graine, très-employée en médecine comme rubéfiante. Cette graine, brune en dehors et jaune en dedans, est d'une saveur piquante. Entière, elle est inodore; mais pulvérisée, elle a une odeur très-pénétrante qui, lorsqu'on la broie dans l'eau, irrite fortement les yeux. Elle doit à une huile volatile, dont le principe a été nommé *sinapisme*, l'action énergique qu'on lui connaît, et qui la rend si précieuse au début d'une foule de maladies. Elle stimule fortement les surfaces gastriques et sert d'accompagnement obligé aux substances indigestes. La Moutarde de Dijon est pour la table celle qu'on estime le plus.

Outre ce principe actif qui rend si utile la graine de la Moutarde, elle renferme aussi une huile fixe, aussi douce que celle d'olive, que l'on mange, que l'on brûle et qu'on emploie en médecine. Elle est connue sous le nom d'*huile de beurre* ou *de Moutarde*.

La M. BLANCHE, S. *alba* (Moutardine), a acquis depuis peu une grande célébrité; ses graines jaunâtres, plus grosses de moitié que celles du Senevé, ont été préconisées par les médecins anglais comme une panacée universelle. On prétend qu'elles sont toniques, stomachiques et laxatives; elles participent faiblement au principe actif de la Moutarde noire; leur farine, employée comme assaisonnement des mets, est beaucoup plus douce. Cette Moutarde se sème assez épaisse, après la moisson, sur les chaumes, à la suite d'un léger labour. C'est un si bon fourrage pour les vaches laitières, à la fin de l'été, qu'on l'a nommée *Plante-de-beurre*. Ses feuilles se mangent comme assaisonnement de salade.

La M. DES CHAMPS, S. *arvensis* (Navette-des-serins, Jotte, Russe), croît naturellement dans les terrains fertiles. On la cultive aussi comme fourrage dans quelques contrées; ses feuilles apprêtées se mangent comme celles du Chou. On extrait de la graine une huile douce; elle peut être employée aux mêmes usages que celle de la Moutarde noire.

MOUTARDE-DE-CHIEN. V. SISYMBRE SAGESSE.

— DES-ALLEMANDS, DES-CAPUCINS, DES-MOINES, ETC. V. CRANSON.

— DES HAIES. V. SISYMBRE OFFICINAL.

MUCÉDINÉES. Cette nombreuse tribu de l'immense famille des Champignons n'apparaît le plus souvent à nos yeux que comme un fin duvet qui tapisse de blanc, de jaune ou de vert les substances en fermentation, le papier humide, le fromage, les mets qui commencent à se gâter, etc.; et cependant, vu au microscope ou à une forte loupe, c'est un frais gazon, un pré fleuri, quelquefois même une haute forêt et

tout un monde de merveilles, tant la nature (ce nom, dit le célèbre Cuvier, est une expression respectueuse de celui de son auteur) a mis de perfection jusque dans le dernier de ses ouvrages! Ces végétaux en miniature ont une petite tige, des branches, des rameaux souvent bifurqués, quelquefois en étoile, mais toujours munis de petits corpuscules globuleux qui s'en détachent et les reproduisent. La putréfaction développe ces plantes éphémères, mais elle est bien loin de les produire. Elles n'apparaissent jamais sur les surfaces corrompues qui restent privées d'air ; c'est lui seulement qui dépose sur elles ces germes microscopiques qu'il a enlevés ailleurs et qui se développent aussitôt qu'ils en trouvent l'occasion favorable.

MUCILAGE. Substance végétale, de nature visqueuse et nourrissante, se dissolvant dans l'eau chaude comme la gélatine animale et se prenant comme elle en gelée par refroidissement. Le mucilage, émollient le plus précieux que possède la médecine (V. GUIMAUVE), est répandu dans toute la plante, mais plus abondamment dans les racines, la tige et le fruit. La famille des Malvacées est de toutes celle qui en contient le plus. Il a de l'analogie avec la gomme, mais il a moins de consistance et n'est point comme elle une sécrétion. Toutes les plantes abondent en mucilage dans leur jeunesse, mais la gomme n'apparaît que dans quelques unes, et cela surtout quand elles sont vieilles et malades.

MUFLIER DES JARDINS. *Antirrhinum majus*. (Mufle-de-veau, Gueule-de-lion, Pantoufle.) Voici comment le candide Dodoëns recommandait en 1650 de s'adonner à la culture des Mufliers : « Plusieurs horticulteurs et amateurs de jolies plantes ont soin de se frotter d'huile de Lis ou d'huile de Rameau virginal (*Ligustrum vulgare*) dans laquelle on a mis de la graine de Mufle-de-veau, sachant pertinemment que cette dernière graine acquiert ainsi la faculté de rendre ceux qui sont oints d'icelle très-agréables aux princes et aux grands de ce monde ; ce qui est d'autant plus certain, que le Mufle-de-veau, par ses grimaces et l'art d'ouvrir sa gueule, fait peur aux sorciers et aux démons, de sorte que celui qui porte sur soi une fleur de cette plante est sûr d'avoir avec lui son ange gardien, lequel chasse le diable. » Si nous ne croyons plus aux propriétés merveilleuses attribuées par Dodoëns aux Mufliers, au moins les regardons-nous comme des plantes charmantes, propres à orner les rocailles et les vieux murs. On en possède et on en trouve tous les ans un grand nombre de variétés. La seule qu'on n'ait pas pu encore obtenir est celle à tube blanc et à lèvres panachées. Deux amateurs de Mufliers

ne s'abordent jamais sans se demander : « L'avez-vous? » Et c'est le mot d'ordre parfaitement compris de tous les adeptes, mot par lequel se reconnaissent facilement entre eux les amateurs d'*Antirrhinum*. Il existe un moyen de distinguer avant la floraison les Mufliers panachés de ceux qui doivent être unicolores. Lorsque les jeunes plants ont 4 à 6 feuilles, si la face inférieure de ces premières feuilles est uniformément ou verte, ou brune, ou rosée, les Mufliers seront unicolores; si cette face inférieure est rayée ou panachée de rouge, les fleurs seront infailliblement panachées, et le seront d'autant plus que les stries de la feuille seront plus prononcées. Par ce diagnostic, on pourra facilement former des groupes de Mufliers panachés et d'unicolores; on fera bien cependant de distancer et de ne point trop multiplier ceux-ci, parce que leur pollen, en se portant sur les premiers, tendrait promptement à les faire dégénérer.

Le M. RUBICOND, A. *orontium*, qui croît dans les champs cultivés, passe pour vénéneux.

MUGHO. V. PIN.

MUGUET DE MAI. *Convallaria maialis*. (Lis de mai, Lis des vallées, Muguet des Parisiens.) Le joli petit Muguet des bois ne rappelle du Lis que son éclatante blancheur ; beaucoup moins beau sans doute, il plaît peut-être davantage par le charme des lieux où on le trouve ; son odeur moins forte est plus suave ; sa fleur précoce, qui succède immédiatement à la Violette, se hâte de venir nous réjouir avec les Lilas. Les parfumeurs l'emploient à aromatiser les pommades. Les fleurs séchées et réduites en poudre sont un violent sternutatoire. On faisait autrefois grand cas de l'eau de Muguet distillée ; on l'employait dans les vertiges, les palpitations, l'apoplexie et les maladies de nerfs; ses vertus cordiales lui ont valu le nom d'*eau d'or*. Les Allemands en préparent un élixir pour les indigestions, les défaillances, etc., en faisant macérer les fleurs deux mois dans de l'eau-de-vie. Les feuilles trempées dans la chaux donnent une assez belle couleur jaune.

La grâce et l'odeur du Muguet l'ont fait introduire dans tous les jardins; il lui faut l'ombre et l'humidité. On en cultive deux variétés intéressantes : l'une à fleur rouge clair, l'autre à fleur double et à tige plus haute que la commune : on les multiplie de racines et rejetons.

Les M. ANGULEUX et MULTIFLORE, C. *polygonata* et *multiflora* (Sceau-de-Salomon multiflore et commun, Genouillet, Signet), ont une racine fort singulière, formée d'articulations agglomérées, semblables à des sceaux ou à des breloques de montre ; de là le nom de *Sceau-de-Salomon* donné à ces jolies

plantes des bois, qui, sans avoir l'odeur du Muguet ordinaire, se font remarquer par l'élégance de leurs longues feuilles toutes déjetées d'un côté en panache arrondi, tandis que leurs fleurs blanc-verdâtre tombent de l'autre en grelots tout le long de la tige. On en a obtenu une variété à fleurs doubles, odorantes. Même culture que pour le Muguet de mai.

MURE SAUVAGE, **MURON** DES HAIES OU DE RENARD. V. RONCE.

MURIER BLANC. *Morus alba* (de son fruit semblable à la mûre). Cet arbre précieux, source de tant d'industries, qui nourrit de ses feuilles

Ce ver laborieux qui s'entoure en silence
Des fragiles réseaux filés pour l'opulence,

paraît être originaire de la Chine, car c'est de là que sont venues les premières étoffes de soie ; leur fabrication dans ce pays semblerait même remonter à bien longtemps avant l'ère chrétienne. Les Indes et la Perse cultivèrent des Mûriers et fabriquèrent de la soie presque exclusivement, jusqu'à ce que deux moines apportèrent de Constantinople des graines de cet arbre et des œufs de vers à soie, qui devaient bientôt donner l'essor à un commerce immense. Vers le temps des Croisades, la Sicile et l'Italie s'en emparèrent ; sous Charles VII, il fut connu en France, où, un siècle et demi plus tard, les soins et les écrits d'Olivier de Serres en dirigèrent les progrès. Charles VIII créa des pépinières de Mûriers et accorda des priviléges aux manufactures de soieries de Lyon et de Tours.

Henri IV encouragea beaucoup cette branche d'industrie, mais ce furent Louis XIV et Colbert qui lui donnèrent le plus d'extension. L'intérêt a fait le reste, si bien que de nos jours la culture du Mûrier, bornée autrefois aux provinces méridionales, s'étend à présent jusqu'aux portes de Paris. Mais de tous nos départements séricicoles l'Ardèche et le Gard sont ceux qui livrent au commerce la plus grande quantité de soie et la plus estimée, tant l'industrie de leurs habitants a su leur créer des ressources que l'âpreté de leur sol rocailleux semblait leur refuser.

Le Mûrier est un arbre de troisième grandeur ; son bois jaunâtre et veiné est propre au tour, et sert à faire des meubles, des tonneaux, des lits que l'on dit garantis des insectes, etc. Les branches font des cercles, des échalas, des treillis ; leur écorce, préparée comme le Chanvre, donne de la filasse bonne pour la toile et le papier. Mais on ne le cultive que pour sa feuille ; le Mûrier sauvage ne l'offrant que petite et peu abondante, on le greffe pour l'avoir de meilleure qualité. On sème

au printemps pour mettre en pépinière le jeune plant qu'on greffe près de terre, en flûte ou en écusson, lorsqu'il est de la grosseur du petit doigt. Quand l'arbre est de force suffisante, on le met en place vers l'entrée de l'hiver. Un terrain substantiel, mais plutôt siliceux qu'argileux, une exposition à mi-coteau au midi et à l'est, un climat d'une chaleur suffisante, conviennent à sa culture. Ses feuilles sont tardives; elles viennent seulement en mai, au moment de l'éclosion des vers à soie. Elles poussent si rapidement, qu'on peut impunément enlever toutes les premières feuilles, qu'on cueille de bas en haut pour ne pas endommager le bourgeon. La seconde récolte se fait en automne et sert à la nourriture des troupeaux. C'est à la première qu'on le taille pour enlever le bois mort et les rameaux superflus. Il est d'autant plus précoce qu'on le raccourcit davantage et que les branches sont plus près de terre.

Parmi un grand nombre de variétés, les plus cultivées sont les Mûriers de Chine, d'Italie et de Tartarie, les Mûriers à grosse côte, luisant, Pérottet, multicaule et Moretti. Ces derniers sont ceux qui donnent les meilleures feuilles et sont les moins délicats.

Le M. NOIR, M. *nigra*, est moins répandu que le blanc, auquel il ressemble beaucoup; ses propriétés sont les mêmes, et ses feuilles conviennent également, quoique moins bien, aux graines de vers à soie. Son fruit est noir, gros et abondant; il est rafraîchissant et nourrissant; on en fait un sirop pectoral estimé, précieux dans les maux de gorge. Le fruit du Mûrier noir donne par la fermentation un vin qui, après deux ans, se convertit en excellent vinaigre.

Peut-on parler du Mûrier sans dire un mot de l'insecte précieux qui fait sa renommée? On fait éclore ses œufs ou graines à une chaleur de 20 à 25 degrés aussitôt que les feuilles commencent à pousser. Huit jours suffisent à l'éclosion du ver à soie, qui, au moment de sa naissance, n'a guère plus de 3 millimètres de long, mais qui croît si vite, qu'il acquiert en moins d'un mois une longueur de près de 9 centimètres. On reçoit les jeunes vers sur de jeunes feuilles de Mûrier. Aussitôt que les *magnans* ou vers sont assez forts, on les place dans leurs *magnaneries*, théâtre de leur courte vie et paisible atelier de leurs admirables travaux. Ce sont de vastes appartements où l'on entretient une chaleur de 25 à 28 degrés; ils sont garnis de claies ou rayons qu'on maintient dans une grande propreté par le moyen de filets sur lesquels on étend la feuille; les vers à soie y grimpent par les mailles et abandonnent les débris de leur précédent repos. Ils sont soumis à quatre *mues* ou changements de peau avant de faire leur cocon.

Ces mues s'annoncent par une sorte de fringale et sont pour eux un état maladif qui dure peu. Après la *briffe*, qui précède son dernier changement (c'est du vingt-septième au trente-deuxième jour de sa vie), l'insecte cesse de manger et commence à monter sur les rameaux de Bruyère, de Colza ou d'Ansérine-à-balais qu'on lui donne. C'est là qu'il file en cocon son propre tombeau, admirable réseau de soie dont le brin, d'une excessive finesse, a plus de 3 à 400 mètres de long ; il est blond ou d'un jaune d'or. Toutes les opérations qu'il subit dans les filatures pour être prêt à tisser les étoffes, les velours, etc., sont du plus grand intérêt. On ne garde qu'un petit nombre de cocons intacts pour laisser venir la chrysalide à l'état de papillon ou d'insecte parfait. Cet instant venu, il sort de sa coque, vit quelques jours, s'accouple, pond 4 à 500 œufs et meurt. C'est des cocons avariés qu'on retire la filoselle. On fait périr les insectes de ceux qui fournissent la belle soie en les étouffant à la vapeur ; ils servent ensuite d'engrais à la volaille. Les débris des feuilles et la fiente des vers sont aussi pour les champs l'un des meilleurs engrais.

MUSCADIER. *Myrrhistica moschata* (du grec *myrrha*, pour son arome comparé à celui de la myrrhe, parfum d'Orient.) C'est un arbre des Moluques, cultivé surtout à Amboine ; il appartient à la famille des Laurinées, si célèbre déjà par ses espèces aromatiques, le Laurier, le Cannellier, le Sassafras, etc. Son tronc ne s'élève guère qu'à 10 mètres. De son écorce découle, par incision, un suc âcre, visqueux et rougeâtre, qui sert à marquer le linge d'une manière indélébile. Le bois, très-léger et blanc, est employé à de petits meubles. Les rameaux sont verticillés, et les feuilles ovales et entières, à légère odeur de muscade. Les fleurs sont dioïques, axillaires, petites et jaunâtres. Le fruit, partie de l'arbre la plus intéressante, est une espèce d'amande de la grosseur d'un œuf de poule ; il est revêtu, comme nos noix, d'une sorte de brou très-épais, qui s'en détache à sa maturité. La coque de l'amande offre une singularité remarquable : c'est le *macis* ou fleur de muscade, sorte de cupule ou plutôt de grillage formé tout autour du fruit par le développement particulier de l'arille. La noix muscade (muscade femelle, noix de Banda), qu'enveloppe le macis, grosse comme un petit œuf de pigeon, est formée d'une coque et de son amande. Celle-ci, grisâtre, veinée et chagrinée, se laisse couper au couteau et se râpe facilement. Elle forme les noix muscades du commerce.

La noix muscade, aussi bien que le macis, qui a tout à fait les mêmes propriétés, sont d'un usage très-répandu comme

condiment et comme médicament. Les habitants des Moluques emploient les muscades dans leurs mets, leurs boissons, leurs remèdes ; chez les peuples du nord de l'Europe, elles sont encore plus goûtées qu'en France, et chez nous-mêmes il est mainte cuisine dont on peut dire avec Boileau :

Aimez-vous la muscade? on en a mis partout.

C'est le stomachique le plus puissant et le plus énergique des excitants digestifs que l'on possède. On la râpe sur les mets fades, le poisson, la volaille; il est même des gourmets qui ne se séparent pas de leur étui-râpe à muscade.

Comme médicament, la muscade agit vivement sur la circulation qu'elle accélère. On la prescrit comme tonique, mais rarement seule, dans la débilité des organes digestifs, dans quelques diarrhées chroniques; c'est un remède populaire. Les médecins indous en font usage comme d'une panacée.

MUSCARI ODORANT. *Muscari ambrosiaceum.* (Jacinthe ou Oignon musqué.) Quoique cette espèce de Muscari, originaire du Levant, soit une fleur de très-modeste apparence, il a mérité cependant, par son odeur de musc, l'honneur des jardins en même temps que celui de donner son nom à ce genre peu nombreux, détaché des Jacinthes de Linné. Sa tige est basse, sa fleur d'un roux terne et sans éclat; mais on lui pardonne bien, à cause de son parfum, de ne point plaire aux yeux. On doit planter ses caïeux en terre légère en octobre et les relever en juillet, mais seulement tous les trois ans.

Le M. A GRAPPE, M. *racemosum* (Œil-de-chien), se multiplie tellement dans les champs, qu'on a peine à les en purger. Ses fleurs précoces, en petite grappe serrée et d'un beau bleu, mériteraient d'être placées en bordure s'il était moins commun.

Le M. CHEVELU, M. *comosum* (Jacinthe-à-toupet, Oignon sauvage, Vaciet), est une plante élégante, mais commune et funeste aux Blés par la mauvaise odeur et le goût amer que sa graine communique à la farine : sa poussière séminale vicie aussi le bon grain. Il doit son nom à de longues fleurs stériles, violettes ou lilas, qui couronnent comme une élégante chevelure sa hampe allongée, garnie de petits grelots assez insignifiants.

MUSCATELLE, MUSQUÉE (PETITE). V. ADOXA.

MUTEL. V. FROMENT CULTIVÉ.

MYOSOTIS. *Myosotis palustris.* (Gremillet, Scorpione des marais, Plus je vous vois, plus je vous aime, Ne m'oubliez pas. Qui ne connaît et n'a cueilli cette petite fleur sur le bord des prairies humides et des ruisseaux ombragés? On raconte que

son nom, devenu symbolique, a une origine touchante. Un jeune homme se baignait dans une eau pure; une touffe de Myosotis en fleur le tente; il nage vers elle, la cueille et la jette à ses amis en s'écriant: « Ne m'oubliez pas!... » On ne le revit plus, mais la plante a gardé ses derniers mots et sa mémoire. Cette fleur chérie se retrouve partout, dans les bouquets, les tableaux, les ornements des dames. On se plaît à en faire des *assiettes russes*, petits îlots de fleurs flottantes sur des vases d'eau; le Myosotis s'y retrouve dans son élément et s'y épanouit. Ses petites fleurs bleu de ciel, dressées en queue de scorpion, sont d'un effet charmant en couronne.

Tous les Myosotis sont mucilagineux et anti-ophthalmiques, appliqués en cataplasmes.

MYRICA. *Myrica.* Ce sont des arbres ou des arbrisseaux de l'Ouest et du Nord, appartenant à la famille des Amentacées; leurs chatons sont dioïques; les fruits, légèrement charnus, sont intéressants par la sécrétion d'une espèce de cire odorante dont on se sert pour l'éclairage. Le plus remarquable des Myricas, sous ce rapport, est le Cirier de la Louisiane ou de Pensylvanie, M. *cerifera*, de l'Amérique septentrionale. Ses drupes ne sont pas plus gros que des grains de poivre, mais contiennent tant de cire verte, qu'en les faisant bouillir dans l'eau on en obtient beaucoup à la surface de ce liquide. Elle brûle très-bien en exhalant une bonne odeur. La racine est employée en décoctions astringentes contre les pertes de sang.

Le M. galé (Myrte bâtard, Thé de Simon Pauli, Piment-des-marins, Poivre du Brabant), croît en Belgique, au nord et à l'ouest de la France. C'est un petit arbrisseau des marais. Ses feuilles peuvent remplacer le Thé, le Houblon pour la bière, les épices dans les mets; leur décoction est employée contre la vermine des troupeaux. Les rameaux se mettent dans les appartements pour écarter les insectes et servent au tannage. Les semences et les boutons teignent en jaune.

MYRRHE. V. Balsamier.

MYRRHIDE, MYRRHIS. V. Cerfeuil.

MYRTE commun. Bel arbuste toujours vert, à petites feuilles luisantes et odorantes, à fleurs blanches et étamines nombreuses. Le Myrte, célèbre dans l'antiquité et cher aux poètes, était consacré à Vénus et aux nymphes. Les dieux lares et les divinités domestiques des pauvres foyers en étaient couronnés ainsi que les suppliants, les magistrats et les vainqueurs aux jeux isthmiques. Cet arbre des pays chauds y devient d'une belle grandeur; mais dans le nord de l'Afrique et le

midi de l'Europe, où il croît abondamment, ce n'est qu'un charmant arbrisseau qui, dans nos provinces, demande l'orangerie. Il lui faut, pour conserver ses feuilles, de l'air, du jour et de l'eau. On le multiplie de graines, rejetons, marcottes et boutures.

Le Myrte se taille comme on veut, en boule, pyramide, palissade, etc. On en fait dans le Midi des murs de verdure charmants, aussi précieux qu'agréables; il fournit un bois dur, propre au tour. Ses feuilles servent au tannage, ses baies s'emploient en cuisine et remplacent le poivre : c'est en les mangeant que les merles de Corse acquièrent l'arome spécial qui les caractérise. On en retire une teinture ardoisée. Les feuilles et l'écorce donnent par la distillation une huile essentielle connue en parfumerie sous le nom d'*eau d'ange*.

MYRTE ÉPINEUX. V. FRELON.

MYRTILLE. V. AIRELLE.

N

NAIADE MAJEURE. Les nymphes des eaux ont donné leur nom à cette plante aquatique, dont le vert feuillage flotte au gré des flots; sa fleur, peu apparente, ne se montre qu'en été. La plante sert à nourrir le poisson et à fumer les terres après qu'on l'a arrachée des eaux pour l'entasser sur leurs bords.

NARCISSE DES POÈTES. *Narcissus poeticus* (du grec *narkè*, engourdissement). (Dame, Jeannette, Claudinette, Cou-de-chameau.) Les poètes racontent que le jeune Narcisse, s'étant regardé dans une fontaine, fut si épris de sa beauté, que, consumé d'amour pour lui-même, il en mourut; les dieux le changèrent en la fleur qui porte son nom, et qui, croissant souvent au bord des eaux, semble s'y pencher pour s'y mirer encore. Sa fleur blanche était consacrée aux divinités infernales; on en faisait des guirlandes aux furies.

Le Narcisse se trouve abondamment dans le Midi et dans la plupart de nos prairies de montagnes. Sa beauté et son parfum le font cultiver dans les jardins, où on le multiplie de caïeux qu'on relève tous les deux ou trois ans; ils sont émétiques. La fleur sert en parfumerie.

Le N. FAUX NARCISSE, N. *pseudo-narcissus* (Narcisse sauvage, Fleur-de-coucou), plus précoce que le précédent, mais inodore, croît dans les prairies et les bois. La culture en a obtenu plusieurs variétés simples et doubles, jaunes, blanches, panachées. Les fleurs sont anti-spasmodiques et donnent

une belle couleur jaune. Le bulbe, qui est émétique, devient vénéneux à haute dose.

Le N. JONQUILLE, N. *junquilla*, doit son nom à ses feuilles en jonc. On aura peine à croire que cette fleur, si recherchée dans les jardins pour son odeur suave, soit si commune dans nos provinces méridionales qu'elle y vient en plein champ. On a obtenu des Jonquilles doubles par la culture, également de la couleur vive et claire à laquelle elles ont donné leur nom. Le bulbe se plante en septembre, en terre franche et légère, à deux doigts de profondeur, la pointe légèrement inclinée vers le nord, et une petite coquille en dessous pour l'empêcher de s'enfoncer. On l'enlève tous les trois ans pour séparer les caïeux et changer l'oignon de place.

Le N. A BOUQUET, N. *tazetta* (Narcisse d'hiver), fleurit en mars; il est aussi commun dans les prairies méridionales que les précédents. C'est de tous les Narcisses celui qui donne les plus belles variétés. Les plus répandues sont les Narcisses de Constantinople et de Chypre, les Narcisses odorant et multiflore. Toutes ces variétés, les doubles surtout, sont délicates et craignent le froid. On les cultive en pot ou sur la cheminée dans de petites carafes d'eau où l'on met deux ou trois grains de sel. Il faut relever les caïeux tous les ans; sans cette précaution, les fleurs doubles dégénèrent. Les oignons *forcés* ou de carafe ne refleurissent pas la seconde année; il importe de les mettre souvent à l'air, quand il ne gèle pas, pour éviter l'étiolement.

NARCISSE D'AUTOMNE. V. COLCHIQUE.

NARD D'EUROPE. V. VALÉRIANE.

— SAUVAGE. V. ASARET.

NASSITOR. V. CRESSON DES FONTAINES.

NAVET. V. CHOU.

— DU-DIABLE. V. BRYONE.

NAVETTE. V. CHOU, MOUTARDE.

NÉFLIER. *Mespilus Germanica*. (Mesplier, Alchiminier.) Le Néflier, petit arbre indigène, est rameux, mal contourné, et affecte des formes bizarres qui ne peuvent se corriger par la taille; il convient même de peu la faire, parce que les fruits terminent toujours les rameaux comme ceux du Coignassier. Les fruits, astringents et très-acerbes avant leur maturité, doivent être ramollis sur la paille; ils deviennent alors assez bons dans les mois de novembre et de décembre.

La culture a produit plusieurs variétés de Néflier. La plus

intéressante est le N. SANS OSSELETS, M. *apyrena*. On cite encore les Néfliers à gros fruits, à fruits allongés, à fruits précoces. Toutes se multiplient par marcottes ou par greffe, en fente ou à l'écusson, sur Néflier sauvage, Aubépine, Coignassier, Pommier ; toutes aussi sont rustiques et réussissent très-bien en toute terre et toute exposition.

Le bois du Néflier est très-dur et susceptible d'un beau poli ; il résiste au frottement aussi bien que le Sorbier, et sert à faire des cannes, des chevilles, des verges de fléaux. Les fruits verts, les feuilles et l'écorce sont employés en décoction pour gargarismes astringents.

NEGUNDO FAUX ÉRABLE. *Negundo fraxinifolium*. (Erable à feuilles de frêne.) Nous le devons à l'Amérique septentrionale. C'est un grand arbre de nos jardins paysagers, remarquable par la teinte verte de ses rameaux ; il croît très-vite et fleurit de bonne heure. On le multiplie aisément par boutures, en terre franche. Son bois est cassant ; on l'emploie en marquetterie et pour lambris, caisses, meubles, tables d'instruments.

NEIGES ÉTERNELLES. Ce sont les dernières limites d'une végétation qui semble, avant d'expirer, réveiller ses forces pour jeter un nouvel éclat, comme un flambeau qui va s'éteindre. Les Androsaces, les Auricules, les Saxifrages, les Gentianes, les Myosotis, paraissent naître sous elles, et réfléchissent leur brillante parure dans les petits lacs d'azur qui se forment à leurs pieds. Ce *nec plus ultra* de l'ambition du botaniste sert de ligne de démarcation pour certaines plantes, comme la région des Sapins et celle des Oliviers. Le degré de hauteur à laquelle les neiges éternelles commencent à se montrer diminue, comme celle des montagnes, à mesure qu'on se rapproche des pôles; mais, quelle que soit la latitude, elles sont communément accompagnées des mêmes fleurs.

NE M'OUBLIEZ PAS. V. MYOSOTIS.

NENTILLE. V. ERS LENTILLE.

NÉNUPHAR. V. NUPHAR et NYMPHÆA.

— BLANC OU GRAND. V. NYMPHÆA.

— PETIT. V. MORRÈNE, VILLARSIE.

NÉPENTHE DISTILLATOIRE. C'est dans les Moluques, sous un soleil brûlant, que la Népenthe offre aux voyageurs altérés une ressource toute providentielle. C'est une plante herbacée, de la famille des Aristoloches, très-singulière par l'appendice de ses feuilles entières, ovales-oblongues. Leur côte médiane se termine par un appendice ou espèce de vrille très-large et contournée en godet profond que recouvre un

petit opercule ; durant les nuits, la transpiration aqueuse de la plante se rend tout entière dans cette coupe végétale, dont l'opercule s'abaisse pour la mieux fermer. Cette eau de végétation est aussi abondante que fraiche et limpide ; chaque godet en offre plus de trois onces aux habitants de ces îles lointaines, qui, par reconnaissance, lui attribuent de grandes vertus. Linné les a exprimées en donnant à cette plante singulière le nom du fameux Népenthès des anciens, que l'on ne connaît plus, mais qu'Homère a chanté comme un médicament qui dissipe le chagrin, calme la colère et fait oublier aux hommes le sentiment de leurs maux.

NÉPÉTA ou CATAIRE (du grec *népenthès*, mettre en joie). (Menthe ou Herbe-aux-chats.) Les chats éprouvent à se rouler sur cette plante une sorte de joie qui les enivre et lui a fait donner son nom. Ses sommités fleuries, très-aromatiques, sont indiquées comme stimulantes, mais peu usitées.

NÉRION. *Nerium oleander.* (Laurier-rose, Laurose, Laurelie, Rosagine, Fleur-de-saint-Joseph.) Petit arbre charmant, croissant dans les pays méridionaux sur le bord des ruisseaux ou des fleuves, auxquels il doit son nom de *Nerium,* tiré du grec, et qui signifie *lieux humides*. C'est lui qui, dans la Palestine, dessine en festons roses le lit si célèbre du Jourdain.

Ses feuilles, toujours vertes comme celles du Laurier, ont une disposition particulière : elles sont, comme les rameaux, communément trois à trois en regard. Les fleurs, larges, frangées, ordinairement du rose le plus agréable, forment une grosse touffe au sommet des branches. Celles des Lauriers doubles surtout sont magnifiques par leur dimension et leur forme de large cocarde. On compte plus de 15 variétés de Nérions, se rapportant à trois espèces, le N. COMMUN, le N. POURPRE et le N. DES INDES. Dans le Midi, ils croissent en plein champ et forment des haies charmantes par leur mélange avec d'autres arbres. Dans nos provinces, ils demandent l'orangerie l'hiver, la même terre que les Orangers et beaucoup d'eau en été ; leur culture est du reste aussi facile que leur multiplication, par graines, rejetons, marcottes et boutures. Ils sont répandus dans la plupart des jardins, les doubles surtout.

Le suc laiteux du Laurier-rose participe à l'âcreté des autres Apocynées et doit être regardé comme un véritable poison. L'extrait des feuilles ou leur décoction se donne contre la gale. On les a aussi employées comme un astringent et comme un sternutatoire violent mais dangereux. En Barbarie, on fait entrer dans la poudre à canon le charbon de son bois.

NÉRION ANTONIN. V. EPILOBE EN ÉPI.
— ROSE DES ALPES. V. ROSAGE FERRUGINEUX.

NERPRUN. *Rhamnus.* Arbrisseau plusieurs fois cité dans les livres saints comme plante épineuse et redoutée. Près de 50 espèces forment ce genre intéressant; les plus remarquables sont :

Le N. PURGATIF, R. *catharcticus* (Bourgépine, Epine-de-cerf), commun dans nos haies, où il s'élève de 3 à 4 mètres. Ses baies noires et luisantes contiennent une pulpe verdâtre d'un goût amer et d'une odeur nauséabonde. Les gens de la campagne s'en font un purgatif en en mêlant 15 ou 20 grains au bouillon de leur soupe. Il en résulte quelquefois des coliques, une soif brûlante et des symptômes d'une violente irritation. On les a vantées dans les hydropisies. Le suc de ces mêmes baies, épaissi par l'ébullition et mêlé à une légère dissolution d'alun, donne le vert de vessie employé en peinture. L'écorce et les baies vertes donnent une couleur jaune ; mais l'écorce sèche et la racine teignent en rouge-brun. On fait avec le bois des cannes qui imitent celles de l'Aubépine.

Le N. BOURDAINE, R. *frangula* (Aulne noir, Rhubarbe-des-paysans), est également propre à faire des haies ; ses baies, longtemps rouges, noircissent à la maturité. On peut en manger sans trop de danger. Elles donnent, comme les précédentes, du vert de vessie par les mêmes procédés, et du bleu ou du violet par d'autres mordants. L'écorce fournit une teinture jaune. On l'emploie fraîche comme émétique et sèche comme purgative, celle de la racine surtout. Le bois, qui est de tous le plus léger, n'a de précieux que le charbon qu'il fournit pour la fabrication des poudres.

Le N. DES TEINTURIERS, R. *infectorius* (Epine puante, petit Nerprun), est du Midi. Ses branches inclinées s'élèvent à peine à 1 mètre. Ses baies purgatives, connues sous les noms de *graine d'Avignon, d'Espagne* ou *de Perse, graine jaune, grenette,* servent, avant leur parfaite maturité, à préparer le *stil de grain,* couleur jaune très-fine dont se servent les peintres pour les portraits, les teinturiers pour leurs soies et les Turcs pour leurs cuirs.

Le N. ALATERNE, R. *alaternus*, qui croît aussi dans nos provinces méridionales, convient aux jardins d'agrément par le vert luisant de ses feuilles persistantes. Il demande une terre fraîche et forte, tournée au nord. On le multiplie de marcottes, greffes et boutures. Son fruit donne du vert de vessie. Ses feuilles astringentes, employées dans les maux de gorge, teignent la laine en jaune avec les sels de bismuth. Le bois,

qui teint en bleu foncé, est bon pour les ébénistes et les tabletiers.

NEZ-COUPÉ. V. STAPHILIER.

NICOTIANE. V. TABAC.

NIELLE. V. NIGELLE.
— DES BLÉS. V. LAMPETTE NIELLE.

NIGELLE DE DAMAS. *Nigella Damascena* (de ses petites graines noires, du latin *niger*). (Barbeau, Cheveux-de-Vénus, Patte-d'araignée, Nielle des jardins.) Le Barbeau bleu, originaire de Barbarie, doit se semer chaque année en terre légère, mais le plus souvent, en se ressemant lui-même, il épargne ce soin. On doit le laisser en place. L'union de ses carpelles en une seule capsule est remarquable; ses fleurs bleues, blanches, lilas, durent longtemps; on ne le cultive que pour elles, quoique sa graine puisse servir à assaisonner les mets aussi bien que celle connue sous le nom de *quatre-épices*, que donne la N. DES OFFICES ou AROMATIQUE, N. *sativa* (Gith, Cumin noir), cultivée dans les potagers. C'est probablement le Gith de l'Ecriture. Même culture que pour la précédente.

La N. DES CHAMPS, N. *arvensis* (Nielle ou Gith sauvage, Poivrette commune), nous fournit les *graines benites*, *graines noires*, employées jadis en médecine comme stimulant, et aujourd'hui en cuisine comme assaisonnement.

NIVÉOLE DU PRINTEMPS. *Leucoium vernum* (du grec *leucos*, blanc). (Perce-neige. Grelot blanc.) La précocité de cette fleur, qui semble braver la neige et le lui disputer en blancheur, lui a valu ses noms. On la trouve dans les prés des hautes montagnes, sur le bord des ruisseaux, en telle abondance quelquefois, qu'on dirait un tapis blanc. Cette fleur printanière est cultivée dans les jardins ainsi que sa sœur, la N. D'ÉTÉ, L. *æstivum* (Nivéole-à-bouquet), beaucoup plus belle par sa longue hampe couverte de jolis grelots blancs et verts. Elle vient dans le midi de la France et ne fleurit qu'en été. Les Nivéoles veulent une terre franche, légère, à mi-ombre. On sépare les caïeux en juillet pour les replanter en octobre.

NOBLE-ÉPINE. V. AUBÉPINE.

NOCTURNES (FLEURS). Ce sont celles qui s'épanouissent le soir ou la nuit pour se refermer le matin, comme la Belle-de-nuit et l'Onagre. Les fleurs étant faites pour embellir la création et briller au grand jour, celles dites *nocturnes* ne sont qu'en très-petit nombre. Communément elles exhalent une

suave odeur; du reste, leur teinte plus pâle semble redouter l'action des feux du jour.

La physiologie végétale s'est occupée de rechercher la cause de cette diversité d'épanouissement dans les fleurs nocturnes; elle a cru y reconnaître l'action de la lumière sur les utricules de la ligne médiane des pétales, disposées de manière à se dilater ou se contracter selon l'absence ou la présence de la lumière; ces utricules sembleraient occuper le dedans des pétales dans les fleurs diurnes et le dehors dans les fleurs nocturnes. Ce qu'il y a de certain, c'est qu'on peut, par une lumière ou une obscurité factice, changer le mode d'épanouissement des fleurs nocturnes. Elles fleurissent le matin et pendant le jour dans un lieu très-obscur, et se ferment la nuit quand on les met dans un lieu très éclairé; mais elles n'arrivent que petit à petit à ce changement d'habitudes.

NOISETIER COMMUN. *Corylus avellana* (du grec *carya*, noix). (Coudrier, Avelinier.) Virgile a chanté les bosquets de Coudrier : *Hic densos inter corylos*. Dans l'opinion du peuple, il serait l'arbre favori de la Vierge; il fleurirait à toutes ses fêtes; ses baguettes seraient les plus propres à tuer les serpents, etc. On sait que la fameuse baguette divinatoire, que faisaient tourner les sorciers et les sorcières, devait être aussi de Noisetier. Ce grand arbrisseau a le mérite plus réel de croître rapidement et de fournir une grande abondance de bois à nos taillis et à nos haies; ses branches fourrées sont si droites qu'on en fait des baguettes d'espaliers, des flèches, des lignes de pêcheur, des échalas, des fourches, etc. L'écorce des branches est tonique et fébrifuge; elle donne, avec l'alun, une couleur jaune-clair et gris-noir. Avec le sulfate de fer, les feuilles teignent le coton en jaune-nankin.

Les noisettes ou avelines, fruit du Coudrier, sont les noix du pauvre et la joie des enfants; les écureuils, les geais, les grimpereaux en sont friands. Elles donnent une huile estimée, meilleure que celle de noix. On fait avec l'amande des noisettes des émulsions rafraîchissantes; cuites et écrasées dans du lait, c'est un excellent remède contre les toux opiniâtres. Elles sont un fruit sec estimé que les confiseurs mettent en dragées. C'est un plat de dessert très en usage.

Le N. FRANC, C. *tubulosa*, est spécialement cultivé pour la table à cause de la grosseur de son fruit. On en distingue deux variétés : dans l'une la pellicule de l'amande est blanche, et dans l'autre elle est rouge. L'Avelinier, aussi cultivé dans les jardins, a les fruits gros, courts et ronds. Les avelines du commerce viennent pour la plupart d'Espagne. Le N. POUR-

PRE est remarquable par ses feuilles purpurines, et le N. A GRAPPES par la grosseur et l'abondance de ses fruits.

Cet arbrisseau précieux vient bien partout, mais mieux à l'ombre; il se multiplie de rejetons, marcottes, graines et boutures. Les noisettes mûrissent un peu plus tôt que les noix et se conservent comme elles.

NOIX. V. NOYER.

— DE COCO. V. COCOTIER.

— DE GALLE. V. CHÊNE A LA GALLE.

— MUSCADE. V. MUSCADIER.

— VOMIQUE. V. STRYCHNOS.

NOLI TANGERE. V. IMPATIENTE.

NOPAL. V. CIERGE.

NOSTOC. Souvent dans les allées de jardin apparaissent après la pluie, des expansions gélatineuses d'un brun verdâtre. à bords onduleux, déchirés, formant primitivement une espèce de boule de la grosseur d'un œuf d'oiseau ou de poisson : c'est le fameux Nostoc de Paracelse, l'Archée céleste, le Beurre magique, la Fille-du-ciel, la Fleur-du-soleil ou de-la-terre, le Crachat-de-la-lune, la Merde-de-coucou, célèbre encore sous mille autres noms pompeux dans les rêveries des alchimistes, qui lui attribuaient des vertus miraculeuses. On conçoit que l'apparition subite de cette Algue dans les lieux où avant la pluie rien ne l'annonçait, mais où existaient ses germes très-prompts à se développer à l'humidité, ait pu fournir un beau champ à l'imagination non éclairée par la science. Le Nostoc a été indiqué comme anti-cancéreux ; en Sibérie, il sert de topique dans les ophthalmies et l'enflure des pieds. On l'emploie dans le Nord pour faire croître les cheveux.

NOYER CULTIVÉ. *Juglans regia* (du latin *Jovis glans*, gland de Jupiter). Ce bel arbre, originaire de Perse, mais cultivé en Europe de temps immémorial, est, avec le Chêne et le Fayard, l'un des plus grands et des plus beaux que nous possédions. Son bois, non moins précieux que ses fruits oléagineux, assure un riche produit aux contrées où il abonde ; soit qu'on le plante en avenues largement espacées, sur le flanc des collines ou dans les vallées, il réussit partout où il trouve à étendre ses profondes racines et ses larges branches. On lui reproche d'effriter le terrain et de nuire aux champs de blé ; cependant les riches vallées de la Limagne et du Graisivaudan en sont tellement garnies qu'on ne sait qu'admirer davantage ou de la beauté des Noyers ou de la richesse des moissons. On dit que les gouttes de pluie qui traversent son

feuillage nuisent aux plantes. Dans l'opinion du peuple, son ombre est dangereuse à ceux qui viennent s'y reposer; mais le remède est facile : il suffit d'enlever une feuille, un peu d'écorce, un peu de mousse à l'arbre, et de là le proverbe : *Marquez le noyer, ou il vous marquera.*

Ce bel arbre est lent à croître. Il convient de laisser franc et de semer sur place le Noyer qu'on garde pour son bois: mais si l'on vise à son fruit, il le faut élever en pépinière. Après avoir fait stratifier (V. STRATIFICATION) pendant l'hiver les plus belles noix, on sème en bonne terre, à 9 centimètres de profondeur et 50 de distance en tous sens; quand le sujet a atteint environ 2 mètres, on greffe en fente, en flûte ou à l'écusson, et l'on met en terre l'année suivante dans un terrain bien défoncé. On peut, en étêtant un vieux Noyer, greffer les jeunes scions qu'il poussera en abondance; car il est à remarquer que le Noyer greffé rend le double ou le triple de celui qui ne l'est pas.

Parmi les variétés intéressantes, il faut citer :

Le N. COMMUN, le plus productif en fruits à huile, mais sa coque est dure. Le N. MÉSANGE, qui a la coque si tendre que les oiseaux la percent de leur bec; c'est le meilleur pour la table. Le N. DE LA SAINT-JEAN, qui pousse tard, donne ses fruits de bonne heure et convient aux pays froids. Le N. ANGULEUX, dont l'amande est très-enfoncée dans une coque fort dure; il est grand, fort, vigoureux, et a le bois le mieux veiné. Le N. A GROS FRUITS RONDS, l'un des plus productifs. Le N. A GROS FRUITS, dits *noix barottes* ou *noix de jauge*, dont le fruit est d'une grosseur remarquable, mais l'amande en séchant y fait un retrait considérable. Cette variété est voisine de la noix à bijoux, noix si grosse qu'on y peut loger une paire de gants.

Le bois de Noyer, doux, liant, facile à travailler et propre au plus beau poli, convient à tous les ouvrages de tour et de menuiserie. Les racines surtout ont des veines ondulées et chatoyantes, noires et brunes, qui les font rechercher pour les beaux meubles. En faisant tremper quelques mois le Noyer dans l'eau, ses couleurs deviennent plus vives et son bois plus dur.

Le Noyer donne par incision un suc qui peut se convertir en sucre. Sa seconde écorce est vésicante. La feuille est un spécifique contre la jaunisse, les maladies de peau et les ulcères peu douloureux. Elles servent à parfumer la pommade de graisse d'ours et à préserver le linge des teignes. Elles donnent, ainsi que le bois et les coques, beaucoup de potasse.

Le brou de noix est vermifuge ; on en fait de l'encre, de

la couleur pour le bois, les carreaux, les parquets, seulement en le faisant macérer dans l'eau. C'est un fort bon engrais.

La jeune noix cueillie avec son brou sert à préparer le ratafia stomachique appelé *eau de noix.* On concasse légèrement les noix, on les fait infuser pendant un mois dans de la bonne eau-de-vie à laquelle on mêle un peu de girofle, de macis et de cannelle; au bout de ce temps, on exprime le jus, et on y ajoute un sirop. (V. SIROP.) Voici les proportions : noix récemment nouées 12, eau-de-vie 1 litre, girofle, macis et cannelle de chacun 33 centigrammes.

On peut aussi confire les jeunes noix à l'eau-de-vie. Voici le procédé : On cueille de belles noix un peu avant que le bois de la coquille ne soit formé, c'est-à-dire tandis qu'une épingle les traverse encore facilement; on les pèle délicatement jusqu'à ce que la membrane blanche qui sert de coquille soit entièrement à découvert; on les pique et on les jette dans une eau alunée où elles doivent baigner à l'aise si l'on veut éviter qu'elles noircissent, ce qu'elles feraient très-promptement. Lorsqu'on les y a laissées tremper quelque temps, en ayant soin de changer l'eau dès qu'elle commence à se colorer, on les lessive de cette sorte. Après leur avoir donné trois à quatre coups d'épingle, on les jette dans un chaudron contenant de l'eau et une ou plusieurs poignées de cendres de bois renfermées dans un linge. On place le chaudron sur le feu, et on laisse bouillotter quelques instants. On diminue alors le feu pour prolonger l'infusion, sans donner cependant aux fruits le temps de cuire. On les jette ensuite dans un grand baquet d'eau froide que l'on renouvelle de quart d'heure en quart d'heure pendant trois ou quatre fois en les lavant avec soin. A la dernière fois, on les égoutte bien, et on les fait cuire dans un sirop léger, jusqu'à ce que, piquant quelques unes de ces noix avec une épingle, leur propre poids suffise pour les faire retomber immédiatement. A la suite de cette cuisson, on les laisse égoutter pendant vingt-quatre heures sur des tamis; on réunit le sirop qu'elles rendent avec celui dans lequel elles ont cuit; on le clarifie, et on le fait réduire en consistance convenable; enfin, on les met dans des bocaux, et on y verse ce sirop coupé avec deux parties de bonne eau-de-vie.

Les petites oranges ou petits citrons verts confits, connus sous le nom de *chinois*, se préparent absolument de la même manière, excepté qu'il ne faut point les peler au commencement de l'opération.

De toutes celles qui ont cours en France, l'huile de noix est celle dont le peuple fait la plus grande consommation. On la distingue en *huile vierge*, qu'on obtient sans chaleur par

une simple pression, et *huile cuite*, dont on chauffe le marc pour en extraire le jus. La première est la plus estimée pour la table. L'huile de noix sert pour l'éclairage, le gaz, le savon, la peinture, les vernis, etc. Le tourteau qui sort du pressoir sert à nourrir les animaux, engraisser la volaille, fumer les terres, etc.

On conserve les noix étendues dans des greniers aérés. Il faut les remuer souvent jusqu'à ce qu'elles soient bien sèches. Alors on les met en sac pour ne les porter au pressoir qu'après cinq ou six mois. Elles se conservent deux ans, mais celles de l'année font de la meilleure huile.

Les Noyers étrangers les plus intéressants, qui nous viennent de l'Amérique septentrionale et commencent à être cultivés, sont : le N. PACANIER, J. *olivæformis*, qui a le fruit excellent, mais ne le donne qu'à vingt ans ; il a la forme d'une olive. Le N. NOIR, qui n'a de beau que ses grandes proportions et donne peu de fruits; il est surtout estimé pour la dureté de son bois et la rapidité de sa croissance. Le N. BLANC, le plus grand et le plus remarquable par la beauté de son feuillage. Les deux premières espèces sont assez délicates.

NUANCES. V. COULEURS.

NUMMULAIRE. V. LYSIMAQUE.

NUPHAR. *Nuphar luteum*. (Jaunet d'eau, Lis jaune des étangs.) Moins commun que le Nymphæa, le Nuphar couvre comme lui la surface des eaux tranquilles de ses larges feuilles ovales et en cœur. Ses propriétés sont tout à fait les mêmes que celles du Nymphæa.

NYCTAGE. V. BELLE-DE-NUIT.

NYMPHÆA BLANC. *Nymphæa alba*. (Nénuphar blanc.) Fille ou divinité des eaux, comme l'indique son nom grec, cette belle plante règne sur les eaux paisibles des lacs et des étangs; elle y épanouit ses larges feuilles orbiculaires (volet d'eau), dont le vert éclatant fait ressortir la blancheur éblouissante de ses fleurs. C'est le plus bel ornement des grands bassins. Ses graines lèvent difficilement ; on le multiplie plus aisément par tronçons de tige que l'on fixe dans la vase. Cette plante n'est pas seulement belle, elle est encore employée comme calmante et sédative dans la surexcitation des esprits vitaux, les fièvres ardentes, les maladies inflammatoires. Dans la Suède, ses racines servent d'aliment en temps de disette. On les emploie en Allemagne pour teindre en noir et en gris avec les sels de fer.

C'est dans l'Inde et l'Egypte que croît un Nymphæa fa-

mieux en mythologie, la Colocase ou Lotos des anciens, qu'il ne faut point confondre avec un autre Lotos (V. LOTOS), espèce de Jujubier. Sa fleur, qui sort et rentre dans l'eau au lever et au coucher du soleil, passait pour être la favorite du dieu du jour. Les peuples du Nil en couronnaient leur Osiris et représentaient ce Nymphæa dans leurs hiéroglyphes et sur leurs monnaies. On mangeait autrefois ses racines sous le nom de *Colocase*. Elles sont encore usitées, ainsi que ses semences nommées *Fèves d'Egypte* ou *pontiques*. Elles donnent une bonne farine pour le pain. Le N. BLEU vient des mêmes régions. Il est fort beau, mais encore assez rare.

Tous les voyageurs ont pu admirer au jardin américain de Londres le célèbre *Victoria regia*, qui appartient aussi à la famille des Nymphæacées. Les fleurs de cette plante vraiment royale ont de 4 à 5 décimètres de diamètre, et ses feuilles ne mesurent pas moins de 6 mètres de circonférence. Celles-ci sont munies sur leur page inférieure d'agrégations de cellules pleines d'air, et, quand elles sont chargées également, elles peuvent supporter un poids de 50 à 60 kilogrammes.

O

OBEAU. V. PEUPLIER BLANC.

ODEURS. Exhalation de molécules extrêmement ténues, s'imprimant sur la membrane olfactive et l'affectant diversement. Dans le règne végétal, qui de tous en est le plus agréablement et le plus abondamment pourvu, elles sont une sécrétion invisible mais réelle des parties odoriférantes, fleurs, feuilles, racines, etc. Les odeurs sont parfumées, aromatiques ou fétides, et agissent de différentes manières sur le système nerveux. Les unes enivrent, empoisonnent, rendent stupide : d'autres sont sternutatoires et spasmodiques : très-peu sont repoussantes, la plupart agréables et délicieuses. L'odeur bonne ou mauvaise des plantes est souvent une indication de leurs qualités salubres ou dangereuses. C'est ainsi que la puanteur de la Jusquiame, de la Belladone, de la Ciguë et d'autres plantes vénéneuses porte à les fuir, tandis que tout, dans nos fleurs odoriférantes et nos fruits parfumés, nous invite à les cueillir.

Les odeurs peuvent être affectées à différentes parties de la plante : elles émanent de la racine dans les Valérianées, de l'étui ligneux dans le Laurier et les bois de senteur, de l'écorce dans le Myrte, des feuilles dans les Labiées, des fleurs dans la Rose, l'Œillet, la Jonquille, etc. : ce sont elles surtout qui

offrent les plus suaves, du reste très-variées. Dans le Stapelia et quelques Gouets, elles sont si fétides qu'elles attirent les mouches comme la viande en putréfaction. On a remarqué que les odeurs qui émanent de la corolle sont plus fortes et agissent plus ou moins sur le système nerveux. Celles de la Tubéreuse, du Narcisse, du Syringa, affectent le cerveau et font mal à la tête ; il est dangereux d'en avoir dans une chambre à coucher, tandis que les odeurs des feuilles, des tigés et des racines, beaucoup plus concentrées et ne s'obtenant que par trituration, sont sans danger, se conservent plus longtemps et se développent même après la mort du végétal. Elles résident la plupart du temps dans des glandes vésiculeuses.

La lumière ne paraît point nécessaire au développement de l'odeur des fleurs; quelques unes même ne donnent leur parfum que la nuit, comme le Géranium triste. Il suffit d'approcher d'un berceau de Chèvrefeuille le soir ou d'une allée d'Acacias le matin pour sentir combien leurs odeurs se répandent au loin. On sait que Christophe Colomb dut la vie aux émanations embaumées des fleurs, quand à un équipage mutiné il jura, sur la foi de leurs parfums, que la terre était proche :

Plus d'espoir ! Tout à coup de la rive indienne
Un air propice apporte une odorante haleine.
Il sent, il reconnaît le doux esprit des fleurs,
Tout son cœur s'abandonne à ces gages flatteurs ;
Les coteaux par degrés sortent du noir abîme,
De moment en moment les bois lèvent leur cime,
Et de l'air embaumé que leur porte un vent frais
Le parfum consolant les frappe de plus près.
On redouble d'efforts, on aborde, on arrive ;
Des prophétiques fleurs qui parfument la rive
Tous couronnent leur chef, et leurs festons chéris,
Présages du succès, en deviennent le prix.

(Delille.)

ŒIL-DE-BOEUF. V. Camomille des teinturiers.

— **DE-BOUC, DE-VACHE.** V. Chrysanthème leucanthème.

— **DE-CHRIST.** V. Astère amellus.

— **DU-SOLEIL.** V. Matricaire camomille.

ŒILLET-DE-DIEU. V. Lampette dioïque.

— de Paris ou marin. V. Statice.

Œillet des jardins. *Dianthus caryophyllus* (du grec *dios-anthos*, fleur de Jupiter, et *caryos-phyllon*, pétales à odeur de giroflée). (Œillet giroflée.) L'Œillet, par sa forme, ses couleurs et son parfum, fut de tous les temps l'ornement

des parterres, et sa culture un heureux délassement. On sait qu'en nos siècles de gloire,

On voyait des œillets qu'un illustre guerrier
Arrosait de la main qui gagnait les batailles.

Et qui ne connaît, qui n'aime cette fleur charmante dont on a multiplié les variétés à l'infini ?

Les variétés de l'Œillet des jardins sont classées par les Français en cinq groupes principaux. Ce sont :

1° L'Œ. GRENADIN (Œillet-à-ratafia), à pétales dentelés et d'un rouge cramoisi.

2° L'Œ. A LA CARTE OU PROLIFÈRE, le plus gros de tous, dont le calice éclate, ne pouvant contenir une corolle de 9 à 11 centimètres de diamètre. Recherché autrefois, il est passé de mode aujourd'hui à cause des soins qu'il exige ; il est singulier par les deux ou trois fleurs qui se forment successivement les unes dans les autres.

3° L'Œ. JAUNE, à pétales dentelés, jaunes et souvent piquetés ou panachés de rose ou de cramoisi.

4° L'Œ. ARDOISÉ, à fond rouge, rose ou blanc, lavé de bleu terne et ardoisé.

5° L'Œ. FLAMAND, remarquable par ses pétales arrondis et sans dentelures. Pour être admis en collection, il doit toujours être à fond blanc et panaché en bandes longitudinales tranchées.

Les Anglais, en partant d'autres bases, divisent les Œillets en quatre classes. Ce sont :

1° Les Œ. BIZARRES, qui ont au moins trois couleurs, et sont irrégulièrement variés de points, taches ou linéoles.

2° Les Œ. FLAKES, qui ont seulement deux couleurs et portent de larges bandes traversant tout le pétale.

3° Les Œ. PIQUETÉS, qui ont le fond blanc, ponctué ou maculé de rouge, d'écarlate, de pourpre ou d'autres couleurs.

4° Les Œ. FARDÉS, à pétales rouges ou pourpres en dessus et blancs en dessous.

Dans chaque classe, les séries sont placées par couleurs. Ainsi, il y a les Bizarres écarlates, les Bizarres cramoisis, etc., les Flakes pourpres, les Flakes roses, les Flakes jaunes, et ainsi de suite.

A ces races il faut ajouter les Œ. NAINS. Primitivement toutes les variétés naines appartenaient à la classe des Bizarres; mais aujourd'hui on est parvenu à rendre indistinctement nains les Flamands, les Piquetés, les Flakes, les Fardés, etc.

Les Œillets supportent un froid de 10 degrés ; cependant les variétés à fleurs remontantes doivent être rentrées l'hiver. Tous craignent le verglas et le soleil de mars ; il leur faut quelques arrosements et de fréquents binages.

Les belles variétés se multiplient par boutures et marcottes. (V. ces mots.) Celles-ci doivent être sevrées avant l'hiver et mises en pot seulement au printemps. Pour obtenir de nouvelles variétés, on a recours au semis. Les bonnes graines sont très-rares et doivent être récoltées avec le plus grand soin sur les Œillets doubles, parfaits de forme et de couleur. On sème en terre de bruyère ou terreau léger pour repiquer en terre franche. Une expérience faite au jardin botanique de Dijon permet de distinguer d'avance les Œillets doubles d'avec les simples. Tous les plants qui présentent trois ou quatre cotylédons, ou bien un cotylédon beaucoup plus divisé que l'autre ou divisé en deux parties, donnent constamment de magnifiques fleurs doubles.

L'Œ. PLUME, D. *plumarius* ou *moschatus* (Mignardise, Œillet musqué), se cultive en bordure. Ses touffes gazonneuses, couvertes de fleurs en mai et juin, embaument les allées. Il a plusieurs variétés : la Rose est la plus commune et s'étend davantage ; la Mi-blanche et la Couronnée sont plus délicates ; toutes se propagent aisément de l'éclat des racines.

L'Œ. BARBU, D. *barbatus* (Bouquet-parfait, Œillet-de-poète, Jalousie), originaire d'Allemagne, est très-répandu. Il est inodore, mais fait de belles touffes ; ses tiges, droites et feuillées, portent en cyme une multitude de petites fleurs serrées, rouges, blanches ou nuancées, et forment à elles seules un *bouquet tout fait*. Il est rustique et se multiplie comme on veut.

L'Œ. DE LA CHINE, D. *Sinensis* (Œillet de Perse), est plus délicat. Quoique bisannuel, il faut le ressemer tous les ans sur couche et repiquer en terre légère. Il tient le milieu entre le Bouquet-tout-fait et la Giroflée, et offre toutes les nuances du rouge au blanc. On le reconnaît à l'éclat velouté de ses pétales ; ses fleurs durent presque toute l'année.

Les espèces indigènes les plus intéressantes, très-propres aussi à orner les jardins, sont : l'Œ. SUPERBE ou MIGNONNETTE DES MONTAGNES, à longs pétales frangés, d'une délicatesse charmante ; l'Œ. DES CHARTREUX, D. *Carthusianorum* (Œil-de-perdrix), très-commun dans les bois secs et sur les coteaux arides ; il est d'un rouge éclatant ; l'Œ. DELTOÏDE, à couleurs vives et tiges décombantes ; l'Œ. RUDE, D. *asper*, commun dans le midi de la France, où il décore les rocailles de ses jolies touffes glauques et de ses fleurs d'un rose tendre.

Les Œillets odorants, tels que la Giroflée et la Mignardise, sont les seuls employés en médecine comme céphaliques, et en parfumerie pour les essences et les pommades. On compose avec l'Œillet rouge ou grenadin une liqueur de ménage

connue sous le nom de *ratafia d'Œillets*. Voici le procédé : Prenez Œillets auxquels il faut couper les onglets 1 kilogramme, cannelle et girofle de chacune 4 grammes, eau-de-vie 4 litres; faites macérer le tout pendant quinze jours : ajoutez un sirop (V. SIROP) et filtrez.

ŒILLET DES PRÉS. V. LAMPETTE FLEUR DE COUCOU.

— D'INDE. V. TAGÈTE.

OEILLETTE. V. PAVOT SOMNIFÈRE.

OENANTHE SAFRANÉE. *Œnanthe crocata* (du grec *oinanthê*, vigne fleurie, pour ses ombelles en petites grappes ou ses propriétés). (Pain-pain, Persil laiteux, Ciguë aquatique.) Plante très-dangereuse, dont le suc vénéneux, s'échappant par incision en lait blanchâtre, durcit à l'air et devient jaune-safran; quelques gouttes avalées suffisent pour causer une inflammation suivie de gangrène. Le vinaigre et le citron en sont le meilleur antidote.

L'Œ. PHELLANDRE (du grec *sphallôn, andras*, trompant les hommes) (Fenouil d'eau), aussi vénéneuse que la précédente, peut être utilisée dans ses graines, qui sont fébrifuges et bonnes contre les phthisies pulmonaires. Ses feuilles fraîches, appliquées à l'extérieur, sont vulnéraires.

L'Œ. FISTULEUSE (Chervis des marais, Jonc odorant) sert à empoisonner les taupes et les rats. On a conseillé la racine contre la gravelle et les affections scrofuleuses ; l'infusion des feuilles est employée contre les obstructions.

L'Œ. A FEUILLES DE PEUCÉDAN est également dangereuse. L'Œ. A FEUILLES DE BOUCAGE, Œ. *pimpinelloides*, est la seule inoffensive; ses tubercules servent même d'aliment sous les noms d'*Agnotte*, *Cochet*, *Jeannette*, *Pascanade*.

OENOTHÈRE. V. ONAGRE.

OEUF VÉGÉTAL. V. MORELLE AUBERGINE.

OIGNON DE CUISINE. V. AIL.

— MUSQUÉ. V. MUSCARI ODORANT.

— SAUVAGE. V. MUSCARI A TOUPET.

OLÉANDRE. V. NÉRION.

OLIVETTE. V. PAVOT SOMNIFÈRE.

OLIVIER. *Olea*. L'Olivier devint cher aux hommes depuis que la colombe en rapporta un rameau à son bec pour annoncer la fin d'un châtiment terrible. Sans doute que dès lors ils en firent un symbole de paix et un gage d'union. Les Grecs l'avaient consacré à Jupiter, mais plus encore à Minerve, qui leur avait appris à le cultiver et à faire

usage de son fruit. Une branche d'Olivier était la couronne des vainqueurs aux jeux olympiques.

On attribue aux Phocéens l'importation de cet arbre précieux à Marseille et dans le midi de la France. Il désigne dans les cartes de géographie botanique la zône que l'on nomme *région des Oliviers*, consacrée à des plantes particulières. Elle commence au dix-septième degré de latitude, mais les Olives n'y mûrissent pas; au quarante-cinquième on retrouve encore les Oliviers, mais également sans fruits. Cinq degrés de froid les font périr, mais ils ont dans leurs racines un principe de longévité qui les a fait nommer *Arbres éternels*.

L'Olivier est un petit arbre de 5 à 6 mètres, à feuillage persistant, raide, triste et blanchâtre. On nomme *olivettes* les vastes champs où on les cultive. Son fruit, symbole de l'abondance, fait la richesse du Languedoc et de la Provence; c'est un petit drupe verdâtre, ovale, presque rond, d'une saveur amère; on la lui enlève par quelques lavages de lessive alcalisée par de l'eau de chaux, et on le conserve dans la saumure ou eau salée. Ce n'est que l'olive picholine, qui est la meilleure pour la table, qu'on soumet à cette préparation, soit qu'on la serve telle ou farcie de câpres et d'anchois.

Comme fruit oléagineux, l'olive est d'une grande importance; il est le seul dont le sarcocarpe ou enveloppe charnue renferme de l'huile; l'amande en contient aussi, mais en moindre quantité et d'une qualité inférieure. L'huile d'olive est la meilleure de toutes; on cite surtout celles d'Aix et de Marseille. Son usage est universel pour la cuisine, les arts, la médecine, la pharmacie. Elle est éminemment adoucissante, émolliente, quelquefois même laxative; c'est l'antidote le plus prompt dans les empoisonnements par substances âcres. Elle entre dans la composition de tous les liniments officinaux.

On falsifie l'huile d'olive avec celle d'œillette (V. Pavot); il suffit d'agiter le vase pour reconnaître s'il y a mélange, à l'écume ou mousse qui se formera à la surface.

L'Olivier met deux ans à lever; on le multiplie de boutures, marcottes et rejetons; après qu'il est greffé, on plante en terrain sablonneux, rocailleux et poudreux, en quinconce, à 10 ou 12 mètres de distance; il est bon de temps en temps de mettre au pied de l'arbre du fumier bien consommé.

Dans le Nord, on ne peut élever l'Olivier qu'à l'orangerie ou près d'un mur à l'abri de toute gelée.

Olivier de Bohême ou sauvage. V. Chalef.

OLONIER. V. Arbousier unédo.

OMBILIC, OMBILICAIRE. V. UMBILICUS, UMBILICARIA.

ONAGRE. *Œnothera biennis.* (Œnothère à grandes fleurs, Jambon-de-saint-Antoine, Lysimaque jaune, Mâche rouge, Herbe-aux-ânes.) Belle fleur originaire de la Virginie et naturalisée en Europe, où elle est devenue très-commune, et particulièrement dans les îles du Rhône et de la Saône, où elle est superbe. Sa longue tige se couvre tout l'été de larges fleurs jaunes, nocturnes, d'une odeur suave, pleines d'un pollen abondant. Sa grosse racine se mange en salade ou cuite comme la Pomme de terre : les cochons en sont friands. Les feuilles sont vulnéraires et détersives. Les tiges peuvent servir au tannage et à faire de l'encre. On la cultive dans les jardins, où elle se ressème d'elle-même et qu'elle envahit.

ONONIDE RAMPANTE et ÉPINEUSE. *Ononis procurrens* et *spinosa* (du grec *onos*, âne, dont elle fait la pâture). (Bugrane, Arrête-bœuf, Tendon.) Egalement maudite des moissonneurs dont ses épines blessent les pieds nus, des laboureurs dont ses racines tenaces, quoique horizontales, retiennent la charrue, la Bugrane, très-commune dans les champs pierreux, plaît aux yeux par ses fleurs agréablement nuancées de blanc et de rose. Ses longues racines, ou plutôt leur écorce, sont intéressantes par leurs propriétés apéritives, diurétiques et sudorifiques, reconnues dès la plus haute antiquité : aussi la médecine ancienne les rangeait-elle parmi les cinq racines apéritives. (Les quatre autres étaient celles du Fragon, de l'Asperge, du Fenouil et du Persil.) Les herboristes les mêlent à la Salsepareille, dont elle a les vertus. On les a indiquées comme un excellent remède contre la pierre et les obstructions viscérales et glanduleuses. Les feuilles, quoique moins énergiques, participent aux mêmes qualités.

ONOPORDE A FEUILLES D'ACANTHE. (Epine blanche, Chardon velu, grand Artichaut sauvage.) Ce majestueux Chardon, très-commun dans les champs, est plein de qualités utiles. Le suc de la tige est propre aux affections squirrheuses et aux ulcères chancreux du visage. La racine, qui se mange comme celle du Panais et de la Carotte, est un remède tonique, prise en décoction. Son réceptacle charnu peut remplacer celui de l'Artichaut. Les graines donnent une huile abondante qui ne se fige pas et brûle plus lentement que les autres. On pourrait, sous ce rapport, utiliser davantage cette belle plante, laissée sans culture. Son incinération dans des fosses, après la floraison, donne encore plus de potasse que celle des Fougères.

On cultive dans les jardins paysagers l'O. D'ARABIE, plante

bisannuelle de 2 à 3 mètres, d'un grand effet par ses belles feuilles et ses grosses têtes.

OPHIOGLOSSE VULGAIRE. Cette Fougère de nos prés couverts et humides se distingue de toutes les autres par ses fructifications groupées en épi terminal, ressemblant à une lance, à un dard, et de là son nom grec, fidèlement traduit par celui de *Langue-de-serpent*. On la nomme encore *Lance-de-Christ*, *Luciole*, parce qu'on a cru qu'elle brillait la nuit, *Herbe-sans-couture*, pour sa feuille unique, très-entière et dépourvue de côte. Cette plante singulière, assez rare, est estimée tonique, vulnéraire, astringente, résolutive. Le peuple l'emploie dans les contusions, appliquée sur la plaie.

OPHRYS. De toutes les Orchidées, déjà si bizarres par leur forme, les Ophrys offrent les espèces les plus singulières. Dans l'une, on dirait un petit bonhomme accroché par la tête ; dans une autre, on croit voir la mouche, l'abeille ou l'araignée qui lui ont donné leur nom ; dans quelques unes, la beauté des couleurs rend encore plus brillante la bizarrerie des formes. Les Ophrys, plus rares que les Orchis, viennent de préférence dans les endroits calcaires et les terrains diluviens. Ils n'ont point de propriétés spéciales, mais participent sans doute à celles des Orchis (V. ORCHIS) par la fécule de leurs tubercules.

OPIUM. V. PAVOT SOMNIFÈRE.

ORANGER. V. CITRONNIER.

ORANGERIE. Appartement sec, aéré et éclairé, où se conservent pendant l'hiver les plantes qui, sans exiger de la chaleur, peuvent supporter 2 ou 3 degrés de froid, comme les Orangers, les Myrtes, les Lauriers-roses et autres plantes du Midi. La végétation y étant suspendue, les plantes de l'orangerie doivent être très-peu arrosées. Il importe de leur donner de l'air aussi souvent que le temps le permet.

ORANGIN. V. COURGE MÉLOPÉPON.

ORCANETTE DES SABLES. *Onosma arenarium* (du grec *onastaï*, être utile). On donne, dans le midi de la France, à plusieurs Borraginées, dont les racines teignent en rouge, le nom d'*Orcanette*. Celle des botanistes se reconnaît à ses fleurs jaunes et à ses feuilles hérissonnées. Sa racine pivotante a l'écorce d'un beau rouge. Les anciens en composaient leur fard. Mais cette couleur, peu solide, ne sert plus que pour les teintures légères. On s'en sert en pharmacie pour colorer les potions, et dans les ménages, pour la cuisine et l'office. L'infusion de la racine dans l'eau suffit pour obtenir sa couleur. L'hiver est la saison où elle en a le plus. C'est alors qu'on l'arrache pour la sécher rapidement et la livrer au

commerce. Il était autrefois assez considérable dans le Midi, mais aujourd'hui il est presque tombé.

ORCANETTE véritable. V. Gremil des teinturiers.

ORCHIS. *Orchis*. Ce genre intéressant est nombreux en espèces. Il offre dans les deux tubercules palmés ou globuleux de sa racine une singularité très-remarquable. Chaque année l'un des deux se flétrit après avoir servi au développement de la tige. Il en pousse un nouveau du côté opposé, et ainsi de suite ; de sorte que la plante gagne du terrain d'année en année, et peut se trouver au bout de trente ans à un mètre de distance du point de départ où elle a pris naissance.

Ces mêmes tubercules sont importants par le *salep* que les Turcs en retirent, et que nous pourrions également en extraire, puisque c'est de l'O. *mascula* et de l'O. *morio*, si abondants chez nous, qu'ils l'obtiennent. Le procédé en est facile. Quand la plante est près de fleurir, ils choisissent les plus beaux tubercules, les pèlent et les mettent à l'eau froide pendant quelques heures ; ensuite il les font cuire, les enfilent et les laissent sécher à l'air. Ils y durcissent et prennent une demi-transparence semblable à la gomme adragant. On les garde ainsi jusqu'à ce qu'on les pulvérise pour manger leur fécule ou salep en potage mucilagineux, pectoral et tonique très-estimé. On l'associe fréquemment au lait et au chocolat pour les rendre plus nourrissants.

L'un des plus beaux Orchis indigènes est l'O. *fusca* de notre Flore, vulgairement nommé *Orchis militaire*, parce que sa fleur, munie d'un casque bronzé et d'organes vigoureux ayant un air redoutable, rappelle le caractère martial et le port altier d'un homme de guerre. Si notre O. *fusca* était placé en fleurs dans quelque serre à Orchidées exotiques, beaucoup de ces filles prétentieuses de la zône torride auraient à se cacher devant l'amazone au casque d'airain de nos coteaux calcaires.

On a souvent condamné et calomnié nos Orchidées indigènes en disant que, filles de la liberté et de l'indépendance, elles ne subissent pas le joug de nos cultures, et qu'elles périssent dans nos jardins, qu'elles regardent comme une prison. Il est cependant possible de les y acclimater. Quand on imite les circonstances qu'offrent naturellement les stations où elles croissent spontanément, on parvient à les conserver et même à les embellir par la culture. Ce qui fait qu'on ne réussit point ordinairement, c'est qu'on veut leur donner à toutes le même terrain et la même exposition, placer à côté les unes des autres celles des marais et celles des pelouses arides, celles qui aiment le nord et celles qui ne s'épanouissent

qu'au midi. Qu'on choisisse à chaque espèce la position qui lui convient et le sol qui lui est approprié, et l'on verra que les Orchis ne sont point aussi indociles qu'on l'a mensongèrement supposé. Pour tous ceux des terrains secs, on se trouvera toujours bien de mettre un lit de cailloux à 30 centimètres de profondeur au dessous des tubercules.

La plupart des Orchidées étrangères croissent sur les arbres et sur les mousses, et s'y développent en faux parasites. Elles veulent une serre chaude et humide, où leur culture exige beaucoup de soins et de frais.

OREILLE-D'ANE. V. Consoude.

— **DE-GÉANT.** V. Bardane.

— **DE-JUDAS.** V. Exidium.

— **DE-LIÈVRE.** V. Plantain lancéolé.

— **DE-RAT.** V. Epervière piloselle, Myosotis.

— **D'HOMME.** V. Asaret.

— **D'OURS.** V. Primevère auricule.

ORGE. *Hordeum.* Ce grain précieux, qui tient le second rang parmi les Céréales d'Europe, est très-anciennement connu; on croit même qu'il est la première espèce de sa famille qui ait servi à l'alimentation des hommes. Moins difficile sur le sol et plus productif que le Froment, il a continué d'être le pain des pauvres, et l'on sait que du pain d'Orge fut, dans les mains du Sauveur, la matière de l'un de ses plus grands miracles.

L'Orge fait, comparativement au Froment, un pain assez peu estimé; le travail, les soins et beaucoup de levain pourraient le rendre meilleur; mais si sa farine est inférieure à celle du Froment, son grain lui est préférable en gruau. L'Orge mondée est celle dont la meule enlève la glumelle; l'Orge perlée a le grain luisant et arrondi par une machine particulière où on la passe après qu'elle a été mondée. Le gruau d'Orge est le grain concassé et mondé légèrement. Sous ces différents états, l'Orge est fréquemment servie en potage. La simple décoction du grain naturel fournit une boisson émolliente, rafraîchissante et légèrement nutritive, dont on fait le plus grand usage dans les maladies inflammatoires.

Une poignée d'Orge, chez les Juifs et les peuples anciens, devait accompagner l'oblation des sacrifices. Les Romains faisaient un si grand cas de l'Orge, qu'elle était chez eux le prix des vainqueurs aux jeux du cirque; c'était la nourriture essentielle de leurs gladiateurs; ils en donnaient aux chevaux: sous ce rapport, elle peut très-bien remplacer l'Avoine. Enfin,

tout le monde sait qu'elle est la base principale de la bière. (V. Houblon.)

Parmi les différentes espèces d'Orge, on cite : l'O. nue a six rangs, H. *hexastichon* (Excourgeon, Orge carrée, Orge céleste, Orge d'hiver), qui se sème avant l'hiver et au printemps ; elle est riche en produit, mais exige un bon terrain. L'O. carrée, H. *vulgare* (Excourgeon du printemps), moins difficile, est très-répandue dans le Nord, et convient aux semences tardives. L'O. a deux rangs, H. *distichum* (Orge à longs épis, Pomelle, Orge anglaise, petite Orge), est la plus universellement répandue ; elle a pour variétés la grosse Orge nue (Orge à café, Orge d'Espagne, Orge du Pérou), dont la farine est belle et bonne, mais dont la paille cassante noircit à l'humidité. L'O. riz, H. *zeocriton* (Orge éventail, Orge pyramidale, Orge de Russie, Riz d'Allemagne), convient aux terrains médiocres et aux plus froides expositions. Son grain, plus lourd, est supérieur aux autres ; cependant on la cultive peu en France.

L'O. queue-de-souris, H. *murinum* (Orge des murs), fait partie des Graminées sauvages. C'est un bon fourrage, dont la graine peut s'utiliser pour les oiseaux de basse-cour. Il n'est pas d'enfant qui ne se soit amusé avec son épi comprimé et à longues barbes.

Toutes les Orges, fraîches ou sèches, sont bonnes pour les bestiaux. L'amidon ou fécule qu'elles renferment est employé en cataplasmes résolutifs.

ORGEAT. V. Amandier.

ORIGAN vulgaire. (Grande Marjolaine sauvage, Marjolaine d'Angleterre.) Cette plante, si intéressante par son odeur, sa forme et ses propriétés, a de tout temps été appréciée ce qu'elle vaut ; elle croît abondamment dans nos haies de montagnes à la fin de l'été ; ses sommités sont céphaliques, stimulantes et fréquemment employées dans les fumigations et bains aromatiques. Séchées au feu et appliquées chaudes sur la tête, elles guérissent, dit-on, les rhumes de cerveau et le torticolis. Réduites en poudre, elles sont sternutatoires ; c'est un tabac pour les peuples du Nord. Ils mêlent l'Origan à leur bière pour lui donner du feu et l'empêcher de s'aigrir. Ils s'en servent en cuisine et en font un thé comparable pour eux à celui de la Chine. Les fleurs donnent une teinture rouge-pourpre dont les Cosaques colorent le bois de leurs lances. Toute la plante est recherchée des animaux herbivores..

L'O. ou Dyctame de Crète, chanté par Virgile comme cher aux chèvres sauvages que le chasseur a blessées, est un

sous-arbrisseau de 5 à 6 décimètres, dont les feuilles cotonneuses et les fleurs purpurines, odoriférantes, ont mérité la culture. Il veut l'orangerie et se multiplie de graines, boutures ou éclats.

ORME CHAMPÊTRE. *Ulmus campestris.* (Ormeau, Ormille. Umeau.) Arbre de première grandeur, répandu dans toute l'Europe, et si cher à nos aïeux qu'ils en bordaient les routes, en faisaient des avenues, et que, par ordonnance du bon Henri, le fidèle ministre, ami de son maître, en fit planter à la porte de toutes les églises du royaume ; de là le nom de *Sully* qu'on donne encore à ceux qui ont échappé à la hache révolutionnaire. Dans le Midi, comme du temps de Virgile et d'Ovide, on se plaît encore à marier la Vigne à l'Ormeau : *Pampineæ vites, et amicæ vitibus ulmi* ; de là le nom d'*Ulmus marita*, que lui donnaient les Romains.

Ses longues racines le rendent propre à garnir les terrains en pente sur le flanc des montagnes et le bord des ruisseaux : il vit longtemps, croît vite et chaque pied peut donner tous les ans jusqu'à 30,000 graines qui lèvent partout. Ses variétés sont nombreuses et se multiplient de greffes, boutures et rejetons. On distingue les Ormes à feuilles larges et rudes, à feuilles étroites ou Ormilles, à feuilles glabres et noires, à feuilles glabres et panachées; ce dernier est le plus précieux pour le charronnage. Toutes ces variétés qui diffèrent entre elles, se ressemblent par un caractère assez singulier : c'est une moitié de feuille toujours plus petite que l'autre.

L'Ormille se prête si bien à la taille qu'elle peut remplacer la Charmille. Il importe d'émonder les Ormeaux dans leur jeunesse ; la coupe des grosses branches leur fait des plaies difficiles à guérir. Leur plus grand ennemi est la larve du *cossus*, gros papillon de nuit, à ailes grisâtres, tachetées de brun et rayées de noir ; on reconnaît sa présence au pied de l'arbre à la sciure du bois qui bouche son trou. Il faut promptement enlever l'écorce qui le protége et le détruire.

Les usages de l'Orme le rendent important ; les fagots de branches feuillées nourrissent les moutons pendant l'hiver : les fruits se mangent en salade en certaines provinces. C'est dans son écorce, la première, que l'on a reconnu l'*ulmine*, principe neutre, immédiat, chimique, base de tous les végétaux. Sa décoction teint en jaune. On en fait des nattes, des cordes et du papier ; on l'emploie à tanner. Jadis sa seconde écorce passait pour une panacée universelle ; elle est, macérée dans l'eau chaude, un remède contre la brûlure. Mais

c'est surtout par son bois fin, ferme et dur que l'Orme est précieux ; c'est celui dont l'artillerie fait le plus d'usage pour son train. Il sert pour vis de pressoir, presses d'imprimerie, corps de pompe, conduits d'eau. Les loupes ou bosses de l'Orme tortillard, sont recherchées pour coffres et meubles. C'est enfin un des meilleurs bois pour le chauffage.

ORMIN. V. SAUGE.

ORNE D'EUROPE (du latin *ornus*, synonyme de frêne). (Frêne à fleur, Frêne à la manne, Ornier). A la beauté du feuillage cet arbre, originaire d'Italie, joint, au commencement de mai, l'agrément de jolies fleurs blanches, disposées au sommet des rameaux en panicules terminales ; les calices purpurins donnent aux pétales une teinte rosée d'un effet gracieux ; aussi le cultive-t-on dans les bosquets de nos jardins. Il ne s'élève guère au delà de 10 mètres, et se greffe sur le Frêne commun, dont il partage la culture. En Italie, il donne de la manne comme le Frêne de Calabre. (V. FRÊNE.)

ORNITHOGALE. Ce nom singulier ne peut venir aux Ornithogales que de la blancheur éclatante de leur corolle étoilée. Ces jolies plantes, qui croissent naturellement, surtout dans le Midi, sont cultivées dans les jardins. L'espèce la plus commune, peut-être aussi la plus belle, est l'O. EN OMBELLE (Etoile blanche, Etoile-de-la-mer, Stellaire en corymbe), plus ordinairement nommée *Dame-d'onze-heures*, du moment où elle s'épanouit pour se refermer à trois heures. On la multiplie par ses bulbes qu'il faut relever tous les deux ou trois ans pour les séparer et les replanter en octobre.

L'O. PYRAMIDAL (Epi-de-lait, Epi-de-la-Vierge) est plus grand en toutes ses parties que le précédent. Sa hampe, de 3 à 6 décimètres, est terminée par une panicule du plus beau blanc. Il lui faut une terre substantielle et légère ; du reste, même culture.

L'O. DES PYRÉNÉES et l'O. JAUNATRE se développent en longue fusée, mais n'ont point l'éclat ni la beauté de leurs congénères ; ils abondent dans les bois calcaires. On donne à leurs tiges le nom d'*Aspergettes*, parce qu'elles se mangent comme les Asperges. Les bulbes de tous les Ornithogales sont alimentaires, cuits à l'eau ou dans la cendre. Quelques belles espèces du Cap, cultivées dans les jardins, servent de nourriture aux Hottentots.

OROBANCHE VULGAIRE. *Orobanche galii*. (Rave-de-genêt, Pain-de-lièvre.) Sur une tige fauve et charnue, qui vit en parasite sur la racine des autres plantes et pousse sans autres feuilles que quelques écailles scarieuses, on s'étonne de

trouver de véritables fleurs, tant cette plante bizarre est peu en rapport avec tous les végétaux connus. Aussi les anciens, qui avaient compris sa nature et ses ravages, les ont-ils signalés par le nom d'*Orobanche*, étrangleur d'Orobe ou de Lentille, qu'ils ont donné à cette plante. Il en est peu d'aussi nuisibles que l'O. RAMEUSE, parasite du Chanvre, qui force à abandonner la culture des champs dont elle s'est emparée, jusqu'à ce qu'on soit parvenu à la détruire. L'O. VULGAIRE, prise en poudre, est, dit-on, un remède contre les coliques venteuses; elle se mange, ainsi que l'O. RAVE, O. *rapum*, la plus grosse et la plus charnue de toutes, comme les Asperges, avec lesquelles les Orobanches semblent avoir quelques rapports.

OROBE. *Orobus*. Les Orobes se rapprochent assez des Lentilles et des Vesces pour avoir mérité le nom grec qui désigne ces plantes utiles. L'O. TUBÉREUX, très-commun dans nos bois, est l'une des premières Légumineuses qui viennent sourire au botaniste. Il doit son nom spécifique à deux tubercules charnus et comestibles, dont les Écossais se nourrissent. Ils en tirent aussi une boisson agréable et rafraîchissante, en la faisant fomenter avec de l'eau et du levain.

L'O. NOIR, O. *niger*, d'abord du plus joli vert, noircit tellement à la dessication, quels que soient les soins que l'on prenne, que les botanistes n'auraient su mieux le nommer. Il abonde dans les bois calcaires, dont il fait au printemps une des plus jolies parures par son joli feuillage et sa tige majestueuse.

L'O. PRINTANIER, O. *vernus*, nous vient du Midi; on le cultive dans les jardins pour la précocité de sa fleur bleuâtre et purpurine. Il se multiplie facilement, et, si on le recoupe après sa première floraison, on en obtient une seconde.

L'O. A FEUILLES DE GALÉGA, à fleurs pourpre-foncé et en grappes unilatérales, se cultive comme le précédent.

ORPIN ou SÉDON. *Sedum* (du latin *sedare*, calmer, adoucir). Ce genre, le plus nombreux et le plus intéressant de nos Crassulacées d'Europe, porte dans ses feuilles charnues comme autant de réservoirs de sucs nutritifs pour alimenter la plante; admirable ressource pour suppléer à l'âpreté du sol, des vieux murs, des sables et des rochers où elle se trouve, mais aussi pour faire le désespoir du botaniste en végétant des mois entiers dans son herbier. (V. HERBIER.)

Le plus précieux de nos Sédons est l'O. REPRISE, S. *telephium* (Joubarbe des vignes, Fève grasse, Herbe-au-charpentier ou à-la-coupure). Ses feuilles, larges et épaisses, sont très-employées à la campagne comme vulnéraires, consolidantes,

adoucissant les douleurs hémorrhoïdales et détergeant les ulcères ; elles entrent dans la composition de l'arquebusade. On le trouve sur les rochers humides, d'où il a été apporté dans les jardins. On pourrait le manger en salade comme le S. *anacampseros* (Fève épaisse), qu'on trouve sur les hautes montagnes du midi de la France. Tous les Sédons, l'âcre excepté, participent aux propriétés du *telephium*.

L'O. BRULANT, S. *acre* (Vermiculaire, Joubarbe âcre, Pain-d'oiseau, Poivre-de-muraille), à petites fleurs jaunes, croît sur les murs. Ses feuilles, très-âcres, sont employées pour déterger les gencives ulcérées et scorbutiques, résoudre les tumeurs scrofuleuses et les loupes naissantes, guérir les cancers, la gangrène et le charbon commençant. C'est un rubéfiant énergique ; à l'intérieur, il est vénéneux, tout au moins fortement émétique.

ORSEILLE DES TEINTURIERS. *Roccella tinctoria* (*Lichen roccella* de Linné). (Lichen de Grèce, Orseille des Canaries, Lichen français.) De tous les Lichens employés à la teinture, c'est le plus célèbre. Son nom est dû aux rochers qu'il habite sur les côtes de France, mais surtout dans l'Archipel et les îles Canaries. Il consiste en petites tiges rameuses, grisâtres, pulvérulentes et tuberculeuses, de 6 centimètres, ayant quelques rapports avec nos Cladonies. Les anciens l'employaient au même usage que nous, et désignaient même sous le nom d'*Iles à la pourpre* les îles Canaries, d'où ils le tiraient.

L'Orseille acquiert une belle couleur violette par la préparation qu'on lui fait subir : elle consiste à le mélanger avec son poids de potasse et à le faire ensuite macérer dans l'urine. La matière passe d'abord au rouge, puis au bleu. Dans cet état, on la fait sécher, et on la vend sous forme de gâteaux d'une odeur fétide ; c'est ce que l'on nomme *Tournesol en pains*, différent du Tournesol en drapeaux (V. CROTON), mais, comme lui, d'une couleur peu solide. On l'emploie avec le même succès en chimie comme réactif.

Nous possédons en France, et notamment à Lyon, de riches fabriques d'Orseille. Quoique la principale propriété de ce Lichen soit la belle couleur qu'il acquiert, il peut aussi convenir à l'irritation du gosier dans certaines toux ; on en prépare dans les îles où il croît des bouillons pectoraux.

ORSEILLE D'AUVERGNE. V. LÉCANORE PARELLE.

ORTIE DIOÏQUE. *Urtica dioica* (du latin *urere*, brûler). (Ortuge, grande Ortie.) Production d'une terre maudite et fille des ruines, l'Ortie hérisse toujours le champ du paresseux. Tout le monde la connaît, parce que chacun redoute sa piqûre. Ses tiges et ses feuilles sont garnies de poils très-fins, raides, ar-

ticulés et pointus ; ce sont autant de petits canaux excrétoires d'une humeur âcre et mordante renfermée dans de petites vésicules qu'ils terminent ; quand ils touchent la peau, cette liqueur y détermine de l'inflammation et une douleur brûlante que guérissent bientôt une compresse d'alcali volatil ou d'eau salée.

On aurait tort cependant de ne considérer l'Ortie que comme une plante ennemie des hommes ; elle a aussi bien des qualités utiles qu'ils ont su faire servir à leur usage. La médecine s'en sert pour rubéfier la peau et réveiller la sensibilité dans les cas de paralysie, apoplexie et léthargie, en la fouettant avec des Orties. La dessication et la cuisson des feuilles en enlèvent assez le principe brûlant pour qu'on les puisse manger en guise d'épinards ; hachées fraîches, elles sont la première nourriture qu'on donne aux dindonneaux ; sèches, elles provoquent la ponte, et sont bonnes pour les poules. On en fait une litière qui se convertit promptement en excellent fumier. La racine et les feuilles teignent la laine en jaune-verdâtre. Les maquignons égyptiens mêlent l'Ortie à l'Avoine pour augmenter la vivacité des chevaux ; les tiges fournissent, comme le Chanvre, de la filasse dont la toile est belle et bonne. On voit, enfin, que cette plante, si méchante en apparence, est encore un don de cette bonté qui se laisse apercevoir jusque sous la verge dont elle châtie notre ingratitude.

L'O. BRULANTE, U. *urens* (Ortuge blanche, petite Ortie), et l'O. A PILULES OU GLOBULES, U. *pilulifera*, très-répandue dans le Midi sous le nom d'*Ortie romaine*, ont les mêmes propriétés. Leur racine est, de plus, astringente et diurétique.

ORTIE-A-CRAPAUD, MORTE DES BOIS, PUANTE. V. EPIAIRE DES BOIS.

— BLANCHE, MORTE. V. LAMIER BLANC.

— ÉPINEUSE. V. GALÉOPE TÉTRAHIT.

— JAUNE. V. GALÉOBDOLON.

— ROUGE, MORTE, PUANTE. V. LAMIER PURPURIN.

ORVALE DES PRÉS. V. SAUGE SCLARÉE.

OSEILLE DES PRÉS. *Rumex acetosa.* (Surelle, Vinette.) Cette plante si commune dans nos jardins, où la culture l'a améliorée, croît abondamment dans les prés. On a obtenu plusieurs variétés de celle qu'on cultive pour la table. Les meilleures sont : l'Oseille vierge, qui ne donne pas de graines, est plus douce que les autres, et convient aux bordures ; l'Oseille de Belleville, très-répandue aux environs de Paris, et dont la feuille plus large a aussi moins d'acidité que la commune ; l'Oseille à feuilles cloquées, qui est une belle espèce, mais qui est encore assez rare.

L'Oseille se met en planches ou bordures au printemps et mieux en automne. Quand on la cueille, il convient de la prendre feuille à feuille, de dedans en dehors, plutôt que de la couper à rase terre. On la multiplie par éclats. Les bordures doivent être renouvelées tous les cinq ou six ans.

L'Oseille cuite et hachée est un aliment aussi sain qu'agréable ; elle est rafraîchissante et facilite la digestion. Son acidité l'a fait ranger en médecine parmi les médicaments tempérants; elle communique son acidité à l'eau où elle a cuit ; elle fait le fond des bouillons d'herbes, qui facilitent l'action des purgatifs. C'est un anti-scorbutique. On en fait aussi des cataplasmes maturatifs, et on en extrait le sel d'Oseille ou oxalate de potasse. (V. OXALIDE.) Les racines ont la propriété de celles de la Patience. (V. PATIENCE.)

La PETITE OSEILLE, *Rumex acetosella* (Oseillette, Oseillette de Pâques ou de brebis), n'est que trop commune dans les champs, qu'elle épuise et frappe de stérilité; elle y forme de jolis tapis rouges où les moutons se jettent avidement ; elle les préserve de la *pourriture*, maladie à laquelle ils sont très-sujets; elle a toutes les propriétés des précédentes. C'est celle qui donne le plus de sel d'Oseille.

OSEILLE A TROIS FEUILLES, DES BOIS, DES BUCHERONS. V. OXALIDE.

OSIER. V. SAULE.

— FLEURI. V. EPILOBE EN ÉPI.

OSMONDE ROYALE. *Osmunda regalis.* (Fougère royale ou aquatique.) Cette belle plante des bois humides y forme de longues touffes de feuilles bipennées, hautes de 1 mètre, se terminant à leur sommet par une abondante fructification. Sa racine est employée contre le rachitisme, le carreau et les affections glanduleuses. Elle fournit beaucoup de potasse, lorsqu'après la floraison, et à demi desséchée, on la consume à feu lent dans des fosses ; c'est en outre une bonne litière.

La BOTRYCHE LUNAIRE (du grec *botrys*, pour ses fruits en grappe) était autrefois réunie au genre Osmonde. Du temps de Matthiole, on lui attribuait la propriété de rendre immortel : celle d'être vulnéraire et astringente lui est plus justement acquise. On la nomme aussi *Langue-de-cerf*.

OTRUCHE. V. IMPÉRATOIRE.

OUATE. V. ASCLÉPIADE DE CORNUTI.

OXALIDE DES BOIS. *Oxalis acetosella* (du grec *oxys*, acide). (Alléluia, Pain-de-coucou, Surelle, Oseille des bûcherons, Trèfle aigrelet.) Qui n'a remarqué et quelquefois sucé dans les bois les feuilles de l'Alléluia? Son goût acide éveille l'ap-

pétit et ranime les forces; sa fleur blanche et d'une délicatesse charmante précède le coucou, annonce les beaux jours et s'épanouit vers le temps de Pâques. De là le nom de son chant joyeux donné à cette plante du Nord. La capsule anguleuse qui succède à la fleur lance les graines avec l'élasticité de la Balsamine. Les feuilles de l'Oxalide se mangent comme celles de l'Oseille; mais leur acidité oblige de les associer à la Bette ou aux Epinards. Ce qu'elles ont de plus important est de fournir le sel d'Oseille (oxalate de potasse). Pour l'obtenir, on prend les feuilles après la floraison, on les pile, on en extrait dans un linge peu serré le jus qu'on abandonne dans des baquets à l'évaporation naturelle; bientôt des cristaux d'oxalate se forment sur les parois du vase. Quand il ne s'en montre plus, on obtient une seconde fermentation en jetant une poignée de potasse dans le baquet. On se sert du sel d'Oseille pour enlever les taches d'encre et de rouille sur le linge. On en extrait aussi l'acide oxalique, fréquemment employé en chimie. Quelques cantons de Suisse et d'Allemagne en font un commerce assez important.

L'O. *tuberosa* ou *crenata* (Truffette acide) est originaire du Chili et se cultive avantageusement dans le midi de la France. Sa feuille se mange comme l'Oseille, et l'abondance de ses petits tubercules, qui donnent, dit-on, de 8 à 900 pour 1, sont d'une très-grande ressource pour la cuisine. Ils sont tendres, délicats et d'un goût légèrement acidulé. On le leur enlève en les faisant cuire aux trois quarts dans une première eau.

On plante au printemps, en terre légère et bien amendée, les tubercules, qui doivent être à 1 mètre de distance en tous sens. Dès que les tiges ont 1 décimètre, on les écarte du centre en les couchant pour les couvrir de terre dans toute leur longueur, excepté le bout. On continue de les charger à mesure qu'elles grandissent, jusqu'en septembre que les tubercules commencent à se former. On les arrache aux premières gelées, ou bien on les couvre de feuilles sèches pour s'en servir au fur et à mesure. On peut aussi les conserver pour l'hiver dans du sable fin. Il est très-rare que cette Oxalide porte une fleur et de la graine chez nous; elle demande même de la chaleur pour donner ses tubercules.

On cultive comme plantes d'ornement un assez grand nombre d'Oxalides étrangères. Leurs fleurs d'une délicatesse charmante offrent toutes les nuances du blanc, du jaune et du rouge, mais elles ne s'ouvrent bien qu'au soleil. Toutes sont très-propres à la culture des appartements et des fenêtres; la plupart sont de serre tempérée; il y a cependant des espèces

annuelles qui peuvent être mises au printemps dans les parterres, où elles forment d'élégantes bordures. Les bulbilles ou tubercules servent à reproduire les espèces qui en sont pourvues; les autres se multiplient de boutures et par la division des pieds. Il faut à toutes une terre de bruyère mélangée de terreau et une exposition demi-ombragée.

OXYGÈNE. Elément gazeux, le plus important des corps, et, si l'on peut le dire, l'âme de la nature. Tous les autres éléments sont combustibles; l'oxygène, au contraire, essentiellement comburant, les modifie, les acidifie, les oxyde ou les brûle, se combinant à eux en telle ou telle proportion. C'est à lui que l'air atmosphérique doit sa propriété d'entretenir la vie et de servir à la combustion. Son activité corrige l'inertie de l'azote, qui, mêlé avec lui dans la proportion de 4 à 5 pour 1, modère à son tour son excessive énergie. Les animaux ou les plantes qui ne vivraient que dans son milieu périraient bientôt par une trop grande surexcitation.

Ce grand agent de la nature se combine avec les plantes de la manière la plus intime. Leur germination est en partie son ouvrage. Il les fait végéter et stimule leurs autres principes conservateurs. C'est à elles aussi que nous le devons épuré et débarrassé des autres éléments qui le rendaient délétère ou impropre à la combustion et à la respiration animale. (V. ACIDE CARBONIQUE, AIR ATMOSPHÉRIQUE.)

P

PACANIER. V. NOYER.

PADE. V. CERISIER.

PAIN-BLANC. V. VIORNE.

— **DE-COUCOU**. V. LAMPETTE, OXALIDE, PRIMEVÈRE.

— **DE-CRAPAUD**. V. FLUTEAU.

— **DE-HANNETON**. V. ORME.

— **DE-POURCEAU**. V. CYCLAME.

— **DE-SAINT-JEAN**. V. CAROUBIER.

— **DES-GLADIATEURS**. V. ORGE.

— **D'OISEAU**. V. RENOUÉE.

— **PAIN**. V. ŒNANTHE SAFRANÉE.

PALIURE. V. NERPRUN.

PALMA-CHRISTI. V. RICIN.

PALMIERS. Cette grande et majestueuse famille d'enfants du désert et des régions tropicales appartient aux Monocoty-

lédonées, et ne fournit à notre Europe que le DATTIER et le CHAMÉROPS ou PALMISTE; mais elle offre aux habitants de la zône torride nourriture, vêtement et abri sans autre peine que celle de l'exploitation. Ces superbes géants, dont plusieurs surpassent en hauteur les Sapins et les Mélèzes de nos montagnes, s'élèvent droits et cylindriques comme de hautes colonnes. Leur faîte est couronné de longues et larges feuilles, en panache toujours vert, et de fruits abondants qui retombent en grappes autour du chapiteau. Leurs fleurs jaunâtres, sans éclat, et ordinairement dioïques, sont réunies en grand nombre sur des pédoncules communs où elles forment des grappes nommées *régimes* ou *spadices*.

Le fruit est ordinairement un drupe sec, dont l'enveloppe extérieure, appelée *caire*, formée de fibres nombreuses et serrées, cache un noyau ligneux à une ou trois semences. L'embryon est très-petit; il se trouve enveloppé d'un périsperme qui est d'abord liquide, prend peu à peu de la consistance, devient bon à manger, et est à la fin dur comme de la corne. La description sommaire du Cocotier, du Dattier, du Sagoutier, peut donner une idée de tout le parti que tirent les Indiens de ces arbres précieux. (V. ces mots.)

PALMISTE (CHOU). V. COCOTIER, DATTIER.

PANACÉE-ANTARCTIQUE. V. TABAC.

— **DE-CHIRON**. V. ERYTHRÉE, INULE AULNÉE.

— **DES-CHUTES**. V. ARNIQUE.

PANAIS CULTIVÉ. *Pastinaca sativa* (du latin *pastus*, pâturage). (Grand Chervis cultivé.) Le Panais sauvage, très-commun dans les prairies fertiles, amélioré par la culture, a fourni aux jardins potagers une excellente racine nommée *Pastonade blanche* ou *Racine blanche*; elle est bisannuelle et peut passer l'hiver en plein champ. Sa saveur aromatique et sucrée est agréable. Les animaux en sont si avides, qu'on la devrait cultiver en grand comme plante fourragère. La graine ne dure qu'un an. On sème sur place, et on éclaircit le plant de manière à permettre un grand développement. Le Panais rond est une variété plus printanière, qui convient aux terrains peu profonds. C'est aussi une bonne racine fourragère.

La Pastonade blanche, bonne au potage, est une nourriture saine et légère; elle convient aux poitrines délicates. On en fait de la conserve et un sirop bon pour la phthisie, le rhume et les vers. Les graines du Panais, comme celles de la plupart des Ombellifères, sont carminatives, toniques et stimulantes.

PANICAUT CHAMPÊTRE. *Eryngium campestre*. (Chardon-roland, Chardon-à-cent-têtes.) La crainte qu'on a de regar-

der le Panicaut de trop près, et ses fleurs plus en capitules qu'en ombelles, induisent facilement en erreur sur sa famille, et le font prendre à la première vue plutôt pour une Carduacée que pour une Ombellifère. C'est, du reste, une plante utile. Sa racine peut se manger et est usitée comme diurétique. C'était autrefois l'une des cinq racines apéritives ; les autres étaient l'Asperge, le Fragon, la Bryone, le Persil. Sa tige desséchée devient au printemps le jouet des vents d'une manière assez remarquable pour lui avoir mérité le nom de *roland* ou *roulant*. Il donne de la potasse par l'incinération. Souvent il pousse sur sa racine un Champignon comestible. (V. AGARIC.) Le P. DES ALPES et surtout le P. AMÉTHYSTE, du midi de la France, s'élèvent de 6 à 9 décimètres ; leurs fleurs en tête sont d'un bleu améthyste superbe. On les cultive dans les jardins en terre légère ; ils se multiplient de graines et de rejetons.

PANIC. *Panicum* (du latin *panis*, pain). C'est à ce genre important et riche en espèces qu'appartiennent les Millets (ainsi nommés pour leurs petits grains), si connus dans le commerce. On en cultive en France deux espèces bien distinctes.

Le premier est le P. COMMUN, P. *miliaceum* (Mil d'Inde, Mil en branche, Millet rond). Il est originaire des Indes ; on le reconnaît aisément à ses grains plus gros et à sa panicule lâche, étalée et penchée. Il est, dans quelques cantons du Midi et de l'Est, l'objet d'une grande culture. L'usage ordinaire de ses grains est de nourrir la volaille ; on fait aussi avec sa farine une espèce de bouillie que l'on nomme *pilau* et un bon encollage pour les tisserands.

Le P. D'ITALIE, P. *Italicum* (Millet-des-oiseaux, Panouil, petit Mil, Mil en grappe ou épi), se reconnaît à ses petits grains et à sa panicule en grappe longue et serrée. On le cultive dans la plupart des jardins pour les oiseaux de cage et de volière ; sa graine peut être aussi alimentaire pour l'homme, et souvent, dans la disette, on l'a mêlée au pain, qu'elle tient plus frais.

Cette espèce veut, comme la précédente, une bonne terre bien fumée et plus légère que forte. On doit semer clair sitôt que les dernières gelées ne sont plus à craindre ; il faut ensuite sarcler et biner. Toutes deux, semées un peu dru, peuvent fournir un excellent fourrage pour les bœufs.

On peut encore ajouter à ces espèces, comme assez intéressante, le P. PIED-DE-COQ, P. *crus-galli*, qui doit son nom à la forme de sa panicule figurant assez bien les doigts et l'ergot du coq. Il croît sans culture au bord des fossés

et fait un bon pâturage. Le P. VERT et le P. VERTICILLÉ viennent trop abondamment dans les jardins, surtout en automne; le premier est aussi doux au toucher que le second est âpre et rude. Les grains qui s'en détachent s'accrochent aux vêtements comme les involucres de la Bardane.

PAPIER. V. CHANVRE, LIN, MURIER.

— DU-NIL, PAPYRUS. V. SOUCHET.

PAQUERETTE (GRANDE). V. CHRYSANTHÈME LEUCANTHÈME.

PAQUERETTE VIVACE. *Bellis perennis.* (Marguerite, Fleur-de-Pâques.) La blanche et gracieuse petite Marguerite est la première fleur qui paraisse dans les prés; les yeux doivent se hâter d'en jouir; bientôt l'épais gazon qu'elle a semblé ne devancer que pour paraître l'enveloppera tout entière de ses touffes verdoyantes. Dès que la Pâquerette a paru, la joie a semblé renaître dans la nature, l'enfant va la cueillir, et l'abeille commence à bourdonner à l'entour.

Voici les vers, frais et gracieux comme sa fleur, qu'elle a inspirés à une jeune muse cachée encore à l'ombre d'un sanctuaire béni :

Sœur de la violette,
Parure de nos champs,
Tu renais, pâquerette,
Au souffle du printemps.

Ta corolle si pure,
Tes pétales d'argent,
Brillent dans la verdure
Aux feux du jour naissant.

Le soir avec tendresse
Je te regarde encor,
Quand le zéphyr caresse
Tes nombreux fleurons d'or.

Gentille marguerite,
O blanche fleur d'été,
Qui te fit si petite
Avec tant de beauté?

Le Créateur te donne
Cette pure blancheur
Et la belle couronne
Qui compose ta fleur.

Charmante pâquerette,
Je t'effeuille souvent,
Et lis dans ta fleurette
Le destin qui m'attend.

Songe pour ceux que j'aime
A me dire bonheur,
Et pour moi sois l'emblème
De l'heureuse candeur.

Les jardins se sont emparés de la Pâquerette ; ses fleurs doubles, d'un rouge vif, d'un rose chatoyant ou du blanc le plus pur, y font des bordures charmantes qui demandent peu de soleil, une terre fraîche mais légère, et une position nouvelle chaque année, pour ne point dégénérer. Les éclats des grosses touffes rendent sa multiplication très-facile ; on indique comme variété la Marguerite Lépine, dont les fleurs blanches, plus grandes, forment de plus grosses têtes.

On dit toute la Pâquerette utile, vulnéraire, détersive, diurétique ; on la recommande dans le crachement purulent et pour résoudre le sang coagulé. Les feuilles, légèrement laxatives, peuvent se manger en salade.

PARADIS. V. POMMIER.

— DES JARDINIERS. V. SAULE PLEUREUR.

PARASOL-DU-GRAND-SEIGNEUR. V. SAULE PLEUREUR.

PARDON (GRAND). V. HOUX.

PARELLE. V. LÉCANORE.

— DES MARAIS, GRANDE, AQUATIQUE. V. PATIENCE.

PARIÉTAIRE OFFICINALE. (Epinard de muraille, Casse-pierre.) Les murs (en latin *paries*), dans les fentes desquels croît cette plante, lui ont valu ses noms. Elle n'a de joli que le vert luisant de son feuillage ; mais elle est remarquable par l'élasticité de ses étamines et par le sel de nitre ou salpêtre qu'elle contient. Ses propriétés médicinales sont intéressantes : elle est émolliente, rafraîchissante et diurétique ; on l'a vantée comme lithontriptique ; on la met en cataplasmes sur les tumeurs douloureuses, et on la donne en lavements. Répandue sur les tas de blé, elle peut, dit-on, en écarter les charançons.

PARISETTE A QUATRE FEUILLES. *Paris quadrifolia*. (Raisin-de-renard, Etrangle-loup, Morelle à quatre feuilles.) Toute la plante est vénéneuse ; on attribue aux racines et aux fruits des vertus purgatives qu'il serait dangereux de vérifier. Les fruits mûrs donnent une grosse baie noire, recherchée des renards et des oiseaux ; verts, ils teignent en vert, et les feuilles en jaune avec l'alun. La Parisette est assez rare et se trouve surtout dans les bois humides et couverts des montagnes.

PARMÉLIE. *Parmelia*. Ce nom, qui, tiré du grec *parmè*, signifie petit bouclier, convient assez bien à ces espèces de Lichens dont les larges rosaces jaunes, grises, verdâtres, tapissent les rochers ou les troncs d'arbres de leurs petites écailles à recouvrement. Mais si les Parmélies sont de tous les Lichens ceux qui font le plus d'effet par la bizarrerie de

leurs couleurs dans le tableau de la nature, il s'en faut bien qu'ils aient pour la médecine et les arts la même célébrité que les Physcies, les Peltigères, les Lécanores, l'Orseille. (V. ces mots.) On indique pourtant comme tonique dans la diarrhée et très-bon fébrifuge, réduite en poudre, la P. DES MURAILLES, P. *parietina* (Parelle des murs) ; c'est celle qui forme sur les troncs et les murs ces larges taches d'un beau jaune qui, l'hiver surtout, se remarquent si bien. La P. RIDÉE, P. *capreata*, d'un vert jaunâtre, ridée et en larges cocardes, donne une teinture rouge ou brune ; la plupart des autres espèces en donnent aussi de différentes, selon les réactifs et les sels que l'on emploie dans leur préparation.

PARMENTIÈRE. V. MORELLE TUBÉREUSE.

PARNASSIE DES MARAIS. *Parnassia palustris.* (Gazon-du-Parnasse, Hépatique blanche ou noble.) Le nom poétique de cette jolie fille des montagnes lui vient du lieu de son origine. Son suc a été indiqué comme ophthalmique, et ses semences comme astringentes et diurétiques ; mais on lui reconnaît à présent plus de beauté que de vertu. Ses fleurs blanches sont remarquables par cinq glandes ciliées dont les botanistes n'ont pu encore expliquer la nature ni les fonctions.

La Parnassie serait admise dans les jardins si elle y pouvait trouver les sols tourbeux et froids qui lui conviennent. Elle ne fleurit qu'à la fin de l'été.

PARTERRE. On donne ce nom à un jardin dans lequel on ne cultive que des plantes d'agrément. Il est l'ornement de la maison de campagne, le lieu de repos du presbytère, le délassement de la mère de famille, la récréation de ses enfants, l'orgueil du propriétaire, le coffre-fort où l'on vient puiser pour embellir les fêtes, orner les appartements et décorer les autels. Tout le monde est donc intéressé à posséder un joli parterre. Pour y parvenir, il faut savoir choisir l'exposition qui lui convient, lui donner le terrain le mieux approprié à la culture, le fournir en toute saison de fleurs belles, variées et harmoniquement disposées.

L'exposition qui convient le mieux à un parterre est celle du levant ou du midi ; les fleurs y reçoivent plus longtemps l'influence salutaire du soleil et s'y colorent par conséquent de plus riches couleurs. Si l'on y plante quelques arbres ou arbustes d'ornement, ce doit être dans les angles, aux endroits où leur ombre ne se projettera pas ou se projettera peu sur l'ensemble du parterre. Il serait cependant utile de réserver quelques points où l'on pût obtenir une demi-ombre et un peu de fraîcheur pour les plantes qui craignent les ardeurs du plein soleil.

Le terrain du parterre doit être préparé et amendé avec le plus grand soin, car c'est de lui, en grande partie, que dépendent la beauté et la richesse de la floraison. Il faut le défoncer profondément, le fumer de temps en temps, le mélanger de bon terreau, le purger avec précaution de toutes les mauvaises herbes. Chaque compartiment, destiné à des plantes différentes, devrait même être formé d'une terre appropriée à la nature de chacune d'elles. Il est toujours bon de tenir la surface de ces compartiments bombée et élevée au dessus du sol des allées, afin d'éviter la trop grande humidité qui pourrit les racines des plantes ou arrête la floraison.

La disposition d'un parterre peut varier à l'infini, selon sa grandeur et la nature du terrain. L'important, c'est qu'il offre des massifs gracieusement tracés et en assez grand nombre pour recevoir les principales espèces de plantes qu'on veut cultiver. Anciennement, on entourait les massifs de bordures de Buis nain qui en dessinaient les contours et offraient des lignes vertes agréables à l'œil ; aujourd'hui, plus généralement, on sème son parterre d'un gazon fin et serré, formant une verte pelouse sur laquelle on trace à volonté chaque année les compartiments que l'on veut remplir.

Le but que l'on doit se proposer dans le choix des plantes que l'on met dans son parterre doit être d'en avoir en toute saison, au moins au printemps, à l'été et en automne. Les espèces cultivées devenant de plus en plus nombreuses, on n'a que l'embarras du choix parmi tant de merveilles. Nous allons néanmoins, comme spécimen, indiquer une combinaison que nous avons vue très-bien réussir et qui donne des fleurs presque pendant toute l'année.

Nous supposons que le parterre est divisé en compartiments, dans chacun desquels on doit mettre des espèces différentes, groupées en massifs, ce qui produira toujours beaucoup plus d'effet. Pour la fin de l'hiver, c'est-à-dire pour les mois de janvier, février et mars, on aura les Crocus, la Galanthine, la Nivéole, l'Iris papillon, l'Iris nain, la Couronne impériale, la Fritillaire pintade. Pour les trois premières espèces, on fera bien de les mettre dans de petits pots qu'on enterrera de manière à les dissimuler complètement : on aura par là l'avantage de pouvoir les enlever dès que la floraison sera passée et d'avoir ainsi la faculté de cultiver immédiatement le terrain sans nuire aux oignons ni aux tubercules. Pour cette première saison de l'année, il est inutile de dire qu'on ne peut pas garnir avec ces fleurs tous les compartiments, quelques uns ayant dû être plantés dès l'automne des espèces dont la fleur est destinée aux mois suivants.

Pour les mois d'avril et de mai, on aura les Narcisses de

toute espèce, les Jacinthes, les Tulipes, les Anémones, les Renoncules et les Pensées. Quelques pieds de *Ribes sanguineus* placés dans les angles produiront le plus gracieux effet.

Pendant tout l'été et l'automne, on aura les Roses, les Reines-Marguerite, les *Salvia splendens* et *patens*, les Pélargonium rouges, les Pétunias, les Pensées, le *Phlox Drummundii*, les Verveines et les Dahlias.

Les Rosiers greffés devront former un massif séparé, et l'on choisira surtout les variétés remontantes. (V. Rosier.) Au dessous, on tiendra la terre bien travaillée, et l'on pourra y semer au printemps quelques plantes annuelles, telles que Némophiles, *Collinsia bicolor*, *Linaria bipartita*, etc., dont les fraîches couleurs et l'élégante verdure reposeront agréablement le regard en cachant la nudité du sol.

On fera bien de réserver deux ou trois compartiments pour les plantes vivaces, qui ne veulent pas être souvent dérangées. Les plus jolies sont les Primevères, le *Dielytra spectabilis*, les Œillets, les Phlox, les Astères, etc.

L'important est de bien soigner ses plantes. Une floraison vigoureuse plaît toujours même dans les espèces les plus communes; les plus rares et les plus recherchées ne font que contrister le regard lorsqu'elles offrent une apparence souffreteuse et malingre.

Si tu veux voir se peupler ton parterre
De belles fleurs, il faut d'abord savoir
Mettre dessous de bonne terre
Et dessus verser l'arrosoir.

PAS-D'ANE. V. Tussilage.

— **DE-CHEVAL.** V. Cacalie.

— **DE-LION.** V. Hellébore fétide.

PASSE-FLEUR. V. Anémone de montagne.

PASSE-RAGE cultivé. *Lepidium sativum.* (Cresson alénois, Cresson des jardins.) Le Cresson alénois, originaire de Perse, est cultivé dans tous les jardins potagers, où on le sème de quinze en quinze jours pour fournir aux petites herbes de la salade. Il veut l'ombre et l'humidité. Son goût est agréable, sa saveur chaude, ses vertus anti-scorbutiques, légèrement échauffantes. C'est de toutes les plantes celle qui lève le plus promptement. On s'amuse à en faire des vases de fleurs couverts de verdure en les enveloppant d'un linge constamment mouillé, sur lequel on sème du Cresson alénois; en huit ou dix jours il se couvre de petites feuilles du plus joli vert. Elles teignent en jaune.

Le P. a larges feuilles, L. *latifolium* (grand Passe-rage.

Moutarde-des-Anglais), se trouve sur le bord des rivières et dans les terrains très-fertiles. Cette plante, âcre dans toutes ses parties, est un des meilleurs anti-scorbutiques; mangée crue, c'est un tonique qui stimule l'appétit. Le PETIT PASSE-RAGE, L. *ruderale* (Nasitort sauvage, Cresson des ruines), est un remède en Russie contre les fièvres intermittentes. Quoique sa saveur soit des plus fortes et des plus âcres, on peut cependant le manger comme le Cresson. Il croît abondamment dans les cours sablonneuses.

Le P. A FEUILLES DE GRAMINÉE (Chasse-rage graminée) naît au pied des murs; il est anti-scorbutique et même, dit-on, lithontriptique. On s'en sert pour aromatiser le vinaigre. On peut aussi le manger.

PASSE-ROSE. V. GUIMAUVE ALCÉE.

— **SATIN.** V. LUNAIRE.

— **VELOURS.** V. GRENADILLE.

PASTEL DES TEINTURIERS. *Isatis tinctoria.* (Guède, Vouède, Herbe-de-saint-Philippe.) Originaire des bords de la mer Baltique et de l'Océan, le Pastel est devenu l'une des richesses de nos provinces méridionales, où on le cultive pour la teinture. Ses feuilles d'un vert glauque et très-abondantes donnent une couleur bleue qu'on associe à l'indigo et qui même le peut remplacer. On fait jusqu'à quatre ou cinq récoltes de feuilles par an. Le moment de les cueillir est celui où elles jaunissent et s'abattent. Après qu'elles sont suffisamment flétries, on les met sous une meule qui les réduit en une pâte qu'on amoncèle en pile à l'air libre. Il s'y forme une croûte noirâtre; après douze ou quinze jours de dessication, on remêle la pâte, et on en fait des pelottes allongées qu'on appelle *cocagnes* ou *Pastel en coque*; on les livre en cet état au commerce; plus elles sont vieilles, meilleures elles sont. C'est en les faisant macérer que les teinturiers en extraient les principes colorants.

Il faut une terre profonde et substantielle à cette plante puissante en végétation. On la sème clair, en rayons assez espacés pour biner commodément quand on la destine à la teinture; mais si c'est en fourrage, un terrain médiocre suffit; elle produit abondamment, ne craint point le froid, et donne une partie de l'hiver ses feuilles vertes aux bestiaux. Il serait bien à souhaiter que cette plante si utile fût plus répandue dans nos départements centraux.

PASTÈQUE. V. COURGE.

PASTONADE OU **PASTENADE** BLANCHE. V. PANAIS.

— — JAUNE. V. CAROTTE.

PATATE. Racine du Liseron batate, *Convolvulus batatos,* connue sous les noms d'*Artichaut des Indes*, *Patate*. *Truffe douce*. Ses gros tubercules, analogues à ceux du Dahlia, mais beaucoup plus farineux, ont le goût d'une Pomme de terre un peu sucrée ; c'est un aliment très-répandu dans les Indes. On commence à en essayer la culture dans le Midi. La plante donne un bon fourrage pour les vaches.

Patate des jardins, de Virginie. V. Hélianthème tubéreux.

PATE-NOTIER. V. Staphylier.

PATIENCE. *Rumex*. L'espèce la plus importante est la P. des jardins, R. *patientia*, qui croît naturellement en Allemagne, mais qu'on cultive pour ses propriétés médicinales et potagères. Sa racine, fibreuse, uniforme et jaunâtre, s'emploie fréquemment dans les maladies de la peau, la gale surtout. Elle convient aussi pour fortifier le canal digestif ; elle purge et occasionne des nausées. Cette grande plante, de 1 mètre environ, est précoce et devance l'Oseille. La feuille peut se manger. On pourrait en faire une excellente plante fourragère, d'autant qu'elle se ressème très-bien d'elle-même, que tout terrain lui est bon, qu'elle est très-précoce et donne un produit très-abondant.

Toutes les Patiences sont apéritives, toniques et astringentes, et peuvent remplacer celle des jardins.

PATISSON. V. Courge.

PATTE-D'ALOUETTE. V. Bec-de-grue robertin, Dauphinelle.

— **DE-LOUP**. V. Berce.

— **DE-PIGEON**. V. Potentille rampante.

— **D'OIE**. V. Ansérine.

PATURIN. *Poa*. Ce genre nombreux de la famille des Graminées, offrant aux troupeaux une excellente pâture et à nos prés le plus touffu gazon, ne pouvait être mieux nommé. Le P. des prés est la base des prairies. Sec et petit sur le bord des routes, il devient grand et épais dans les lieux humides. Il est précoce, trace beaucoup et fournit bien. Il donne un foin d'excellente qualité. Il convient de le mêler au Vulpin des prés pour les terrains humides, et pour les autres avec le Fromental, le Dactyle, la Flouve, et partout et toujours avec le P. commun, P. *trivialis*, qui semblerait même préférable au Paturin des prés; mais il faut le faucher de bonne heure, parce que, venant tôt, il sèche vite.

Le P. des bois, P. *nemoralis*, plus fin, mieux fourré et plus précoce que le précédent, trace moins et convient encore

mieux aux allées de gazon et aux tapis verts des jardins. Il est rustique, durable et peu difficile sur le terrain, pourvu qu'i soit sec. On le trouve souvent sur les murs, mais jamais dans les prés humides.

Deux espèces habitent les eaux : le P. AQUATIQUE, *Glyceria spectabilis,* magnifique Graminée à tige et panicule de plus de 1 mètre, mais trop dure pour être fourragère, et le P. FLOTTANT, *Glyceria fluitans,* le seul de tout le genre qui soit alimentaire. On le nomme aussi *Herbe-à-la-manne, Manne aquatique, Manne de Pologne, de Prusse, d'Allemagne, Chiendent flottant.* Sa graine, cuite dans le lait ou mise en gruau, est regardée comme un bon mets par les Polonais. On l'utilise surtout en temps de disette. Les oies s'en nourrissent. Toute la plante fait un bon fourrage propre aux prairies artificielles. On en fait des nattes, des cordes, des paillassons, des paniers, etc. Les Danois s'en servent pour remplacer le crin dans leurs coussins et matelas.

PAULOWNIA IMPÉRIAL. Ce bel arbre de la famille des Personnées a été obtenu pour la première fois en France en 1834, au jardin des plantes de Paris, de graines venues du Japon, d'où il est originaire. Il est très-propre à orner les jardins paysagers, qu'il décore et embaume de ses fleurs au premier printemps, et qu'il orne pendant tout l'été de ses larges et magnifiques feuilles ; elles atteignent juqu'à 60 centimètres de diamètre. L'exposition du levant est celle qui convient le mieux au Paulownia ; on le multiplie très-facilement par tronçons de racines bouturés.

PAVIA. V. MARRONNIER.

PAVOT. *Papaver.* Belle autant qu'elle est utile, cette plante a fixé l'attention des premiers hommes, qui ont reconnu ses propriétés soporifiques, puisqu'ils mettaient un Pavot dans la main de Morphée, et qu'ils le consacraient à Cérès, dont il endormit la douleur. Ils faisaient aussi des gâteaux de ses graines mêlées au miel et à la farine, et de là l'épithète de *nourricier, vescum,* que Virgile lui donne.

Le P. SOMNIFÈRE OU DES JARDINS, originaire de la Perse, est depuis longtemps naturalisé en France. On le cultive dans les jardins pour la beauté de ses grosses fleurs en boule, offrant toutes les nuances du rouge au blanc, et devenant très-facilement doubles avec une immense quantité de pétales. Il n'a contre lui que sa mauvaise odeur. Le Pavot des jardins offre deux variétés moins belles, mais plus importantes : l'une est l'Œillette ou Pavot, à fleur simple d'un blanc lilas, à capsules perforées sous le disque et à graines noires : l'autre est le Pavot blanc à grosse tête ou Pavot-des-boutiques, à grosses

capsules toujours fermées et à graines blanches. L'Œillette se cultive en grand dans les départements du Nord ; il lui faut un terrain profond, substantiel et légèrement humide. Elle ne se repique pas; on sème et on éclaircit deux ou trois fois. La graine donne une fort bonne huile, la meilleure et la plus douce après celle d'olive. Elle se fige moins vite et sert, comme elle, à l'éclairage, à la cuisine et à la peinture. Son marc, mis en tourteaux, est un engrais pour les animaux. En plusieurs provinces on mange la graine de Pavot, et à Gênes on en fait des dragées.

Les têtes du Pavot blanc sont d'un fréquent usage en médecine. Elles ont en petit, et toujours d'une manière bénigne, les propriétés de l'opium. On les emploie en décoction comme narcotiques et anti-spasmodiques.

L'opium est l'extrait du Pavot somnifère. On sait de quelle célébrité il jouit chez les Turcs et les Orientaux, qui, malgré ses effets dangereux, se livrent avec frénésie à la séduisante ivresse qu'il inspire. Ce précieux narcotique s'obtient par des incisions faites à la plante, à la capsule surtout, sous la forme d'un suc blanc qui se durcit à l'air. Selon l'emploi qu'on en fait, il peut être très-utile ou fort dangereux. Il agit sur le système nerveux et provoque au sommeil par l'engourdissement où il plonge tous les organes. A plus grande dose, c'est un stimulant énergique qui porte au plus haut degré d'excitation toutes les fonctions vitales; à dose très-forte, c'est un poison violent.

L'opium nous vient de l'Orient et de la Perse. Celui qu'on prépare en France a les mêmes qualités pour les usages pharmaceutiques. On purifie l'opium du commerce en le traitant par une grande quantité d'eau froide; on le nomme alors *laudanum* ou *extrait d'opium*. La *morphine*, principe immédiat et alcalin du Pavot, est encore plus active que l'opium; la *codéine*, qui s'en rapproche beaucoup, la *méconine* et la *narcotine*, qu'on y trouve aussi, sont moins importantes.

Le P. COQUELICOT, P. *rhœas* (Pavot coq, Ponceau), d'un si bel effet dans les champs de blé, embellit encore les jardins, où il devient double et offre toutes les nuances du rouge au blanc. On le sème en massif ou bordure en automne ou au printemps. Ses pétales sont employés comme pectoraux et adoucissants dans les catarrhes pulmonaires. Ils teignent en rouge la laine avec l'alun et l'acide acétique.

PAVOT CORNU. V. GLAUCION.

PÊCHER. *Persica*. Le nom latin et celui de *Perse*, donné quelquefois à la Pêche, indique le pays d'où cet arbre intéressant tire son origine. Le fruit délicieux qu'il produit, si

recherché en France, est, dit-on, un poison mortel en Perse. La petite quantité d'acide prussique qu'enferment son amande et ses fleurs a peut-être donné lieu à cette imputation. On en extrait un sirop moins usité que les feuilles et les fleurs, qui sont vermifuges et purgatives. La décoction des premières sert à laver et purifier les tonneaux ; bouillies avec le lait, elles lui donnent un goût d'amande amère.

Les pêches, qui sont d'autant plus savoureuses qu'elles ont mûri sous un soleil plus chaud, se mangent crues, en compote et confites à l'eau-de-vie. Pour les avoir bonnes et les conserver dans ce dernier état, voici comment il faut les préparer. On cueille de belles pêches, un peu avant leur maturité, au milieu du jour, par un temps sec et chaud. Il faut les choisir sans taches et éviter celles qui ont le noyau adhérent. Après avoir bien essuyé le duvet qui les recouvre, on les fend jusqu'au noyau, pour donner au sirop et à l'eau-de-vie la facilité de les pénétrer et de les confire à fond. On fait ensuite un sirop (V. Sirop) pour lequel on emploie 4 kilogrammes de sucre et 6 litres d'eau pour 100 pêches. Lorsque le sirop est bouillant, on y met les pêches, non toutes à la fois, mais successivement, et on les y laisse quelques minutes. Il faut les retirer avec une écumoire aussitôt qu'elles blanchissent. Dans cette opération, on doit agir avec promptitude, parce que les pêches qui cuisent trop ne valent rien pour l'eau-de-vie. A mesure qu'on les retire, on les met sécher sur une table couverte de linges blancs, en ayant soin de les poser sur l'entaille afin que l'eau puisse mieux s'écouler. Quand le sirop commence à candir, on le laisse refroidir, et on y ajoute 4 litres de bonne eau-de-vie. On met alors les pêches dans des bouteilles à large ouverture, et l'on vide par dessus le liquide jusqu'à ce qu'elles soient pleines. Les pêches surnagent d'abord, puis vont au fond ; c'est un signe qu'elles peuvent se conserver plusieurs années, pourvu qu'on ait soin de tenir les bouteilles parfaitement bouchées. Les abricots confits se préparent absolument de la même manière.

On fait de l'alcool avec les pêches, et avec leur amande de l'eau de noyaux. Leurs coques brûlées donnent le *noir de pêche*. Le bois de Pêcher, qui est dur et d'un rouge brun à larges veines, est l'un des plus beaux que nous ayons. Il est recherché des tourneurs et ébénistes. Les Chinois en prennent la poussière pour colorer leurs fruits artificiels et leur donner le parfum de la pêche. On trouve sur cet arbre beaucoup de gomme ayant cours dans le commerce avec celle des Amandiers, des Cerisiers, etc.

Les Pêchers se cultivent à plein vent dans le midi et dans le centre de la France et en espalier dans le nord. Les belles

espèces se greffent à œil dormant sur l'Amandier à fruit doux ou sur le Prunier damas noir ou myrobolan. Le Pêcher épuise ou empoisonne le terrain au point qu'il le faut renouveler pour y remettre un second Pêcher à la même place. La multitude de fleurs roses dont cet arbre se couvre en rend l'aspect agréable, mais moins encore qu'est celui d'un riche espalier chargé de ses fruits appétissants, parfumés, cotonneux et rosés. Les gelées printanières sont trop souvent fatales aux Pêchers; le moyen de les en préserver serait une légère et étroite toiture au dessus de l'espalier pour empêcher le rayonnement du calorique. Il arrive souvent que la cloque crispe et boursouffle les feuilles; le remède le plus sûr pour l'arbre entier est d'enlever les feuilles malades ou de couper la branche attaquée. (V. t. Ier, p. 105.)

PÊCHER DES PRÉS. V. LYSIMAQUE VULGAIRE.

PÉDICULAIRE DES MARAIS. *Pedicularis palustris.* (Herbe-aux-poux, Tartarie.) On attribue à cette plante la propriété de chasser les poux des troupeaux, ou, selon d'autres, celle de leur en donner. Quoi qu'il en soit de deux qualités si contraires, le nom en est resté à la Pédiculaire. Elle a été conseillée pour déterger les vieux ulcères et arrêter les flux de sang. Ses fleurs et ses tiges rouges ornent les prés marécageux des montagnes. La P. DES BOIS, P. *sylvatica*, beaucoup moins haute, mais d'un joli rose, paraît de très-bonne heure dans les prés un peu humides. Ces deux Pédiculaires sont assez jolies; mais c'est dans les hautes régions, sur le mont Cenis, au pied des neiges éternelles, qu'il faut aller étudier ce genre très-nombreux, très-varié, presque exclusivement propre aux hautes montagnes.

PEIGNE. V. CARDÈRE-A-FOULON.

— **DE-VÉNUS**. V. SCANDIX PEIGNE.

PÉLARGONIUM. V. BEC-DE-GRUE.

PELOSSIER. V. PRUNIER ÉPINEUX.

PELTIGÈRE DES CHIENS. *Peltigera canina.* (Lichen terrestre, Mousse ou Pulmonaire-de-chien, Hépatique contre la rage.) Les Peltigères sont ces Lichens en membranes grisâtres ou cendrées, qui croissent si abondamment sur la Mousse dans la plupart de nos bois. On les reconnaît aisément aux veines blanches qui s'anastomosent sur leur page inférieure et émettent de nombreuses radicules. Leurs écussons roussâtres, plus compactes que le reste du *thalus*, peuvent se manger et ont un petit goût de noisette assez agréable. Ce Lichen doit ses noms à l'emploi que l'on en a fait en Angleterre et que l'on en fait encore aux environs de Smolensk

contre la morsure des chiens enragés. On l'a employé aussi contre l'asthme convulsif. On peut en obtenir une couleur jaune d'ocre.

PENSÉE. V. VIOLETTE.

PÉONE. V. PIVOINE.

PÉPON. V. COURGE.

PERCE-FEUILLE. V. BUPLÈVRE A FEUILLES RONDES.

— **NEIGE**. V. HELLÉBORE NOIR, NIVÉOLE, GALANTHINE.

— **PIERRE**. V. SAXIFRAGE GRANULÉE, ALCHEMILLE DES CHAMPS.

PERCHEPIER. V. ALCHEMILLE DES CHAMPS.

PERELLE. V. LÉCANORE PARELLE, PARMÉLIE DES MURS.

PERLIÈRE. V. GREMIL OFFICINAL.

— DES SABLES. V. GNAPHALE.

PERPIGNAN. V. MICOCOULIER.

PERSICAIRE. V. RENOUÉE.

PERSIL ODORANT. *Petroselinum graveolens*. Cette plante, originaire de Sardaigne, est d'un usage journalier dans la cuisine, qui emploie ses feuilles cuites ou crues pour aromatiser. Elles conservent leur vertu pendant l'hiver si on a eu soin de les faire sécher rapidement à un courant d'air. Les lapins et les lièvres en sont avides; les moutons y trouvent un remède à certaines maladies, et l'on dit qu'une décoction de Persil leur facilite l'éruption de la petite-vérole et du claveau.

Dans la médecine populaire, on applique communément les feuilles fraîches et froissées sur les tumeurs et les contusions. Leur infusion est diurétique et diaphorétique. La racine du Persil est employée dans les dépôts de lait; on s'en sert aussi pour faire aigrir le vinaigre. La graine est une des quatre semences chaudes; les autres sont l'Ache, l'Anis et la Carotte.

On cultive plusieurs variétés de Persil : le Commun, le Frisé, le Nain très-frisé, le Persil à larges feuilles, le Persil à grosse racine, qu'on mange comme la Carotte, et le Persil-céleri, dont la côte est alimentaire. Cette dernière espèce se sème très-clair et se repique à 3 décimètres en tous sens.

Le Persil ne monte en graine qu'à sa seconde année; on le sème de février en août dans une terre bien meuble, ou bien en automne au pied d'un mur ou d'une côtière.

PERSIL BATARD, DE-CHIEN, DE-CHAT, FAUX. V. ETHUSE.

— D'ANE. V. ANTHRISQUE.

PERSIL-DE-BOUC. V. BOUCAGE.
— DE-CERF, DE MONTAGNE. V. MÉON.
— DES-CRAPAUDS. V. CIGUE VIREUSE.
— DES MARAIS. V. ACHE, ŒNANTHE.

PERVENCHE (PETITE). *Vinca minor* (du latin *vinco*, je triomphe des maux). (Violette-des-sorciers, Bergère.) A la vue des charmants tapis bleu d'azur que forme la Pervenche sur les bords rocailleux des ruisseaux ombragés, on comprend l'admiration de Jean-Jacques, et on sourit au culte qu'il vouait à cette plante si jolie, mais dont la couleur tendre ne survit que peu à la dessication. La grande Pervenche, d'un bleu plus foncé, se conserve mieux, mais elle n'est bien commune que dans le midi de la France ; l'une et l'autre ont des variétés doubles de différentes teintes, blanches, bleues et lilas. On les multiplie par stolons plutôt que par graines, qui mûrissent difficilement. Il n'est pas de jardins dont des massifs de Pervenches ne tapissent les lieux ombragés. On cultive en serre la P. DE MADAGASCAR ou DU CAP, V. *rosea*, charmant petit arbrisseau à larges fleurs d'un blanc éclatant à étoile rose, ou entièrement roses à centre rouge. Les jeunes pieds ayant des fleurs plus belles, il convient de semer tous les ans, quoique cette jolie plante en vive cinq ou six.

Les Pervenches ont été vantées comme vulnéraires, astringentes, fébrifuges, bonnes contre les hémorrhagies, la toux, les maux de gorge et de poitrine. Elles font partie des vulnéraires suisses.

PESETTE. V. VESCE CULTIVÉE, CICEROLE.

PÉTEREAU, PÉTERELLE. V. DIGITALE.

PÉTIANELLE. V. FROMENT CULTIVÉ.

PÉTROLE. V. BRUYÈRE COMMUNE.

PÉTRON. V. GENÉVRIER.

PÉTUNIA A FLEURS DE BELLE-DE-NUIT. *Petunia nyctaginiflora*. Cette plante charmante est assez voisine du Tabac par ses feuilles, mais elle l'est plus encore de la Belle-de-nuit par la forme de sa corolle, avec la différence qu'elle l'étale en plein jour. Offrant toutes les nuances du rouge, du rose, du lilas, du violet et du blanc, les fleurs des Pétunias se succèdent avec profusion depuis l'été jusqu'aux gelées : elles sont donc très-propres à orner les parterres. Annuels si on les laisse en pleine terre, les Pétunias, mis à l'abri du froid dans l'orangerie ou dans les salons, peuvent se conserver et fleurir l'hiver. Ils se multiplient très-facilement de marcottes et de boutures; les nouvelles variétés s'obtiennent par le semis des graines, qui se fait au printemps.

PEUPLIER. *Populus.* Les poètes racontent qu'Hercule étant descendu aux enfers couronné de Peuplier, les feuilles qui touchèrent son front devinrent blanches en dessous, tandis que le dessus, noirci par les vapeurs de l'empire ténébreux, prit une teinte sombre. Les feuilles du P. BLANC, P. *alba,* sont assez remarquables pour avoir donné lieu à cette fiction. On sais les jolis vers qu'il a inspirés à Horace :

Qua pinus ingens albaque populus
Umbram hospitalem consociare amant
Ramis, et obliquo laborat
Lympha fugax trepidare rivo.

Les rameaux droits et élancés du Peuplier d'Italie ont aussi fourni à Ovide l'idée de la métamorphose des Héliades, sœurs de Phaëton ; inconsolables de la mort de leur frère, et les mains incessamment levées vers le ciel, elles sentirent leurs pieds s'attacher au sol et leurs bras se convertir en longs rameaux de Peuplier.

Cet arbre poétique est élégant, noble, majestueux; il appartient à la famille des Amentacées et à un genre nombreux, dont toutes les espèces sont remarquables par la longueur et la compression de leur pétiole; de là l'extrême mobilité de leurs feuilles qu'agite le moindre vent; au plus léger souffle, elles tremblent et frémissent doucement ; c'est un brisement de couleurs, un mélange de reflets, un gracieux *friselis* impossible à rendre, mais plein d'image et de poésie.

Parmi les espèces à feuilles d'un vert brillant, on distingue le P. NOIR OU FRANC, P. *nigra.* C'est cet arbre indigène de première grandeur qui, avec l'Aulne et le Saule, ombrage le bord des eaux. Sa végétation vigoureuse et rapide fournit abondamment des branches feuillées, que l'on coupe tous les cinq ou six ans pour faire des fagots avec le bois, et nourrir avec les feuilles les moutons et les chèvres pendant l'hiver. Le tronc ouvré fait des planches de bois blanc estimées pour leur légèreté et propres à la toiture et à tout ce qui est à l'abri de l'humidité. Les jeunes branches du Peuplier noir peuvent faire des liens, des corbeilles, etc. Les bourgeons, recouverts d'un enduit odorant et visqueux, entrent dans la composition de l'onguent *populeum ;* c'est sur eux que les abeilles recueillent le *propolis,* espèce de cire dont elles enduisent leur ruche. Les chardonnerets prennent aussi sur les fruits du Peuplier le duvet blanc qui tapisse leur nid. L'écorce, qui sert aux Russes à tanner leurs cuirs, est le pain des pauvres Kamtchadales ; elle teint en jaune. On en fait des nattes, des chapeaux, du papier, etc.

Cet arbre précieux vient facilement de boutures et de graines ; ses racines s'étendent horizontalement et ne pivotent

pas; il en est plus propre à arrêter le terrain du bord des eaux, mais résiste moins bien aux vents.

Le P. D'ITALIE, P. *fastigiata* (Peuplier de Constantinople, de Lombardie, Peuplier turc), ne fut introduit en France que vers le commencement du siècle dernier; il y fit sensation. On admira sa taille élancée, sa verte pyramide immobile par un temps calme, mais se balançant lentement au gré des vents et produisant des ondulations d'un admirable effet; aussi le choisit-on partout pour borner des paysages, dessiner des contours, border des allées, former des points de vue. Il vient rapidement, surtout dans les lieux humides et chauds. Son bois, peu estimé, ne s'emploie guère qu'aux ouvrages légers et de peu de durée. On le multiplie comme le précédent; pour l'avoir dans toute sa beauté, il ne faut point l'étêter et rarement émonder sa base.

Le P. DE VIRGINIE, P. *Virginiana* (Peuplier suisse), et le P. DE LA CAROLINE, P. *angulata*, à jeunes rameaux anguleux, sont remarquables par leurs grandes feuilles luisantes et en cœur. Ce sont des arbres magnifiques qui s'élèvent en peu de temps jusqu'à 30 mètres, mais non en pyramide. Leurs branches sont étalées, cassantes et sensibles au froid. Ils veulent un terrain humide, prennent difficilement et se greffent sur le Peuplier d'Italie.

Parmi les Peupliers à feuilles blanches, celui qui fait le plus d'effet est le P. BLANC OU COTONNEUX, P. *alba* (Peuplier de Hollande, Ypréau), distingué du P. GRISATRE, P. *canescens* (Franc-Picard), par ses feuilles à trois lobes et plus blanches. On le préfère comme ornement. Tous deux se confondent sous le nom de *Peuplier blanc*, et servaient également à couronner les athlètes. Le bois du Peuplier blanc, préférable à celui du Peuplier noir, est employé par les menuisiers, les tourneurs et les ébénistes. Les anciens s'en faisaient des boucliers.

Le P. TREMBLE, P. *tremula*, à fleur extrêmement précoce, doit son nom à la mobilité de ses feuilles tremblottantes. Il croît dans les lieux humides et froids. Son écorce blanchâtre et le frémissement de son feuillage le font placer dans les jardins anglais; son bois est recherché pour voliges; ses cendres sont, en Sibérie, un remède contre les affections scorbutiques. Dans le Nord, on emploie son écorce comme fébrifuge et vermifuge. Avec ses copeaux on fait la sparterie.

PEZIZE. Les Pezizes forment un des genres les plus nombreux de la grande famille des Champignons. On y remarque une grande diversité de formes et de couleurs. Quelques unes sont d'un très-beau rouge. Leur forme approche le plus

souvent de celle d'un entonnoir. Les grandes espèces sont généralement comestibles, et aucune n'est indiquée comme vénéneuse.

PHALANGÈRE (du grec *phalangion*, espèce d'araignée dont on a cru que cette plante guérissait la piqûre). (Herbe-à-l'araignée.) Aussi blanches que le Lis des jardins, mais à fleurs en étoile et beaucoup plus petites, la P. A FLEURS DE LIS et la P. RAMEUSE croissent abondamment dans les taillis des terrains calcaires. Toutes les deux sont dignes d'orner les jardins, où leur culture est très-facile ; elles ne demandent qu'une terre substantielle et légère, et une position très-aérée. On les multiplie en éclatant les racines sitôt que les feuilles sont fanées.

PHALARIS. V. ALPISTE.

PHLÉOLE. V. FLÉOLE.

PHLOMIDE. Des fleurs souvent jaunes, une tige et des feuilles cotonneuses, ont paru établir assez de rapport entre les Phlomides et les Molènes ou Bouillons-blancs pour leur donner le nom grec de ceux-ci ; mais elles en diffèrent par tous les caractères des Labiées, qui se réunissent dans les Phlomides pour en faire un des plus beaux genres de cette riche famille. On les cultive dans les jardins ; comme presque toutes sont du Midi, elles veulent une exposition chaude et, s'il est possible, l'orangerie ou une couverture l'hiver.

La P. FRUTESCENTE, la plus cultivée, est un petit arbrisseau très-rameux, très-cotonneux, dont les grandes fleurs d'un jaune éclatant font beaucoup d'effet. La P. PALMÉE n'est pas moins remarquable par sa tige droite et ses feuilles très-grandes ; quoique moins délicate que la précédente, elle craint néanmoins les gelées. La P. TUBÉREUSE, originaire de Sibérie, a ses fleurs violacées et peut aussi se cultiver en pleine terre. La P. HERBE-AU-VENT, très-commune en Espagne, a mérité ce nom, parce que sa tige desséchée est souvent le jouet du vent qui s'engouffre dans ses branches et ses larges calices.

PHLOX. Les Phlox, originaires de l'Amérique, n'offraient primitivement que deux nuances, le blanc et le lilas ; mais aujourd'hui, grâce aux progrès que la culture leur a fait faire, leurs fleurs varient du blanc le plus pur au pourpre le plus foncé, en passant par tous les tons intermédiaires. A part le *Phlox Drummondii*, espèce délicate et charmante qu'il faut soumettre à la culture des plantes annuelles, tous les Phlox sont des plantes vivaces, très-rustiques en pleine terre. L'exposition qui leur convient le mieux est celle du plein soleil :

leur floraison y est plus abondante et offre des coloris plus vifs. En les massant en groupes et corbeilles, et en opposant les couleurs, on obtiendra de délicieux effets. Les Phlox, comme toutes les plantes vivaces, veulent être changés de place tous les deux ou trois ans; c'est une faute grave et très-préjudiciable à leur culture de les abandonner indéfiniment dans le même endroit. Les belles variétés se multiplient par le bouturage et par la division des racines. Les nouvelles variétés s'obtiennent par le semis, qui doit se faire aussitôt la graine récoltée. On sème dans de grandes terrines, en employant un composé par tiers de terre franche, de terre de bruyère et de terreau de feuilles. On place les terrines en serre tempérée ou sous châssis et sur couche tiède, et on arrose fréquemment à cause de la dureté de l'épisperme des graines. Il faut bien se garder d'ôter celles-ci de la capsule qui les renferme, comme le font quelquefois les jardiniers inexpérimentés; on s'exposerait par là à endommager leur épisperme, et l'on n'obtiendrait que des plantes grêles et mal conformées. Les semis passeront l'hiver à lever et à se développer; quand ils auront atteint de 4 à 6 centimètres, on les repiquera à froid, sous châssis, à faible distance, pour les relever dans le courant de mai et en faire des planches en pleine terre. La plupart fleuriront en août, septembre et octobre de la première année et donneront une satisfaction qu'il faut avoir éprouvée pour s'en rendre compte.

PHORMION TENACE. (Plante-à-lin.) Ce beau Lin, de la famille des Liliacées, originaire de la Nouvelle-Zélande, nous a été apporté par le capitaine Cook, comme étant aussi bon et même meilleur que le nôtre. Il est très-remarquable par ses feuilles linéaires, glauques, nombreuses, distiques, longues de 2 ou 3 mètres et larges à proportion. Ses fleurs unilatérales sont de dix à douze sur chaque rameau, larges et jaunes. Les feuilles donnent par le rouissage une filasse soyeuse, très-fine et très-forte. Cette plante précieuse veut une terre franche et bonne, l'orangerie l'hiver et beaucoup d'eau l'été.

PHYSALIDE. V. COQUERET.

PHYSCIE D'ISLANDE. *Physcia Islandica* (Lichen d'Islande, Mousse-des-rennes.) C'est le *Lichen-Islandicus* de Linné, le plus important des Lichens par ses principes alimentaires et ses propriétés béchiques et toniques. Il croît en petites touffes formées de lanières dilatées et roussâtres, hautes de 3 à 9 centimètres, sèches, à petites lacunes, ciliées de poils raides; on le trouve sur la terre dans les endroits pierreux de nos plus hautes montagnes, mais surtout dans le Nord, où la Providence semble l'avoir ménagé pour remplacer, dans ces

froides régions, le Froment et les autres Céréales qui, sous un ciel plus heureux, jaunissent nos guérets.

Il est vrai que ce Lichen est accompagné d'une grande amertume, mais on la corrige en partie en le trempant dans une faible dissolution de sous-carbonate de potasse ou même dans l'eau froide et en le faisant promptement sécher. Sa récolte est la moisson des Islandais et des Lapons. Ils le ramassent sur leurs rochers, le font sécher ensuite et le conservent dans des barils. C'est pour eux une nourriture aussi substantielle qu'agréable : car un boisseau de ce Lichen équivaut, dit-on, par la fécule qu'il contient, à deux boisseaux de Froment. On le mange en salade ou réduit en une espèce de farine qui se prend, comme notre amidon, en une gelée transparente, très-substantielle, très-bonne avec du lait. Cet aliment est bien préférable, pour les peuples qui en font usage, à celui du poisson sec ; il les rend beaucoup moins sujets à l'éléphantiasis, espèce de lèpre commune dans le Nord.

Les propriétés médicinales de ce Lichen nous le rendent également précieux. Il est surtout vanté dans la phthisie, l'hémoptysie et les affections muqueuses de la poitrine. On l'administre avec succès dans les toux rebelles qui succèdent à la coqueluche, dans les diarrhées chroniques, à la fin des dyssenteries. Son amertume le rend stomachique, anti-goutteux, vermifuge et fébrifuge. Par sa fécule abondante, il convient dans l'abattement des forces, l'épuisement et la consomption. Enfin, c'est au Lichen d'Islande que les préparations médicinales de Regnauld doivent une partie de leur célébrité.

Il est aussi employé dans les arts. En Angleterre, dans la fabrication des toiles peintes, on remplace avec son mucilage l'usage de la gomme arabique. Il fournit une couleur jaune à la teinture. En Carniole, on le donne aux porcs pour les engraisser, aux chevaux pour les refaire. C'est lui enfin qui fait, avec la Cladonie-des-rennes, la principale nourriture de ces animaux si utiles aux Lapons.

Les autres espèces de Physcie ne sont pas sans intérêt. La P. CILIÉE, très-commune sur les haies de nos montagnes, de gris sombre qu'elle est avant la pluie, prend subitement, à l'humidité, une teinte verte remarquable. On l'a employée en parfumerie pour donner de la consistance à la poudre à poudrer. Les peuples du Nord substituent souvent la P. DES NEIGES, P. *nivalis*, à celle d'Islande. La P. DU PRUNELLIER, P. *prunastri* (Mousse de l'acacia, Orseille feuillée), a été vantée comme un astringent très-utile dans les affections abdominales. En Egypte, on la met dans la bière et dans le pain pour produire la fermentation, et elle donne, quand on la

fait macérer avec le sulfate de fer, une teinture rouge ou brune.

PHYTOLAQUE COMMUN. *Phytolacca decandra.* (Raisin des teinturiers, d'Amérique, du Canada, Morelle en grappes.) Ce géant des plantes herbacées, dont les tiges rougeâtres s'élèvent à 3 ou 4 mètres, a une racine vivace, grosse et charnue, qui passe l'hiver en pleine terre et ne craint que l'humidité. C'est un purgatif, ainsi que les feuilles et les baies. Celles-ci forment des grappes du plus beau rouge-violet, que les oiseaux aiment beaucoup; leur suc teint en rouge-corinthe, mais la couleur, peu solide, ne s'emploie guère qu'à colorer le papier, les sucreries, les liqueurs et surtout le vin en y associant de l'alcool. Ses jeunes feuilles se mangent en Amérique sous le nom d'*Epinards doux*. Leur infusion dans l'eau-de-vie est un bon remède contre le rhumatisme; pour cela, on en fait des frictions en se couchant, et on y joint des boissons sudorifiques. Le Phytolaque, originaire de Virginie, se multiplie de tronçons, de racines et de graines, et convient très-bien aux massifs des grands jardins.

PICOT. V. RENONCULE DES CHAMPS.

PICRIDE CULTIVÉE. *Picridium vulgare.* (Terre-crépie.) Cette Chicoracée annuelle, originaire du midi de la France, se mange en salade, et se coupe deux ou trois fois l'an. On en fait grand cas en Italie. Elle se sème en rayons de mars en automne.

La P. TINGITANE est cultivée dans les jardins pour la beauté de sa tige et de sa fleur jaune à disque noir. Elle est annuelle.

PIED-D'ALOUETTE. V. DAUPHINELLE.

— **DE-BOEUF** OU **DE-VEAU**. V. GOUET.

— **DE-BOUC** OU **DE-CHÈVRE**. V. BOUCAGE, EGOPODE, SPIRÉE ULMAIRE.

— **DE-CHAT.** V. GNAPHALE DIOÏQUE.

— **DE-COQ.** V. PANIC.

— **DE-CORBEAU.** V. PLANTAIN CORNE-DE-CERF.

— **DE-CORBIN.** V. RENONCULE AQUATIQUE.

— **DE-GRIFFON.** V. HELLÉBORE FÉTIDE.

— **DE-GROLLE.** V. CORONILLE BIGARRÉE.

— **DE-LIÈVRE.** V. TRÈFLE DES CHAMPS.

— **DE-LION.** V. ALCHEMILLE VULGAIRE.

— **DE-LIT.** V. CLINOPODE.

— **DE-LOUP.** V. LYCOPE.

PIED-DE-POULE. V. CHIENDENT.

— **POU**. V. RENONCULE RAMPANTE.

PIGAMON. *Thalictrum* (de *thalia*, rameau vert et fleuri). Ce genre est nombreux en espèces qui se ressemblent beaucoup et sont très-difficiles à déterminer. Celle qu'on cultive le plus souvent est le P. A FEUILLES D'ANCOLIE, T. *aquilegifolium* (Colombine plumacée), originaire des Alpes. Peu de plantes offrent un feuillage aussi gracieux ; son vert glauque, la légèreté de ses folioles nombreuses et arrondies embellissent une tige élancée que couronne une panicule de petites fleurs gorge-de-pigeon. Une multitude d'étamines masque le vide des pétales. Cette jolie plante se multiplie par éclats; il lui faut une terre légère et substantielle, à mi-soleil.

Le P. JAUNE, T. *flavum* (Pigamon commun, Rue des prés, Rhubarbe-des-pauvres), doit être banni des prés, où il tient beaucoup de place sans être goûté des troupeaux. La racine et la tige purgent à haute dose et teignent en jaune.

PIGNEROLE. V. CENTAURÉE CHAUSSE-TRAPPE.

PILOSELLE. V. EPERVIÈRE, GNAPHALE DIOÏQUE.

PIMENT ANNUEL. *Capsicum annuum* (du grec *capteïn*, dévorer). (Poivre-long, Piment des nègres ou de Guinée, Corail des jardins.) Cette plante à saveur forte et brûlante, originaire de Guinée, sert d'épice aux Indiens, aux nègres, à tous les habitants des colonies. Dans le midi de la France, on le mange vert sous le nom de *Poivron*, ou on le laisse mûrir pour le mêler aux apprêts comme un excellent digestif d'un fréquent usage dans les pays chauds. Dans le Nord, il est moins recherché pour la cuisine que pour l'ornement des jardins potagers, qu'il décore de son luisant feuillage et surtout de ses baies brillantes et d'un rouge de corail. On le sème sur couche en mars pour le repiquer en plate-bande au midi.

Le Piment se confit au vinaigre comme les Cornichons et sert aussi à l'aromatiser et à le rendre plus fort. Ses baies, coupées en tranches ou réduites en poudre, peuvent remplacer le Poivre. Les feuilles et les fruits verts teignent en jaune. La médecine, surtout en Angleterre, emploie le Piment comme tonique et rubéfiant.

Tous les Piments sont plus ou moins énergiques ; les uns sont annuels et herbacés, comme le P. CERISE, dont la baie ressemble à ce fruit ; les autres sont ligneux ou sous-ligneux : à ceux-ci appartient le P. ENRAGÉ, C. *microcarpum*, très-usité à l'île de France.

Piment d'eau. V. Renouée poivre d'eau.
— des ruches. V. Mélisse.

PIMPINELLE. V. Pimprenelle.

PIMPRENELLE sanguisorbe. *Poterium sanguisorba.* (Bipinelle, Pimprenelle des jardins, petite Pimprenelle.) Cette espèce linnéenne forme aujourd'hui plusieurs espèces distinctes. Elle doit son nom spécifique moins à la propriété d'étancher le sang, qu'on ne lui reconnaît pas, qu'à sa ressemblance avec la vraie Sanguisorbe. Très-commune sur les coteaux arides, elle a paru propre à faire dans les mauvais terrains des pâturages pour les moutons pendant l'hiver. Quelques parties de la Champagne ont dû à sa culture une amélioration sensible. Elle est très-bonne à la salade: on la cultive à cet effet dans les jardins potagers, où elle se sème en bordure, au printemps ou en automne, et se multiplie par éclats.

Pimprenelle commune, Pimprenelle des montagnes (grande). V. Sanguisorbe.
— saxifrage, Pimprenelle blanche. V. Boucage.

PIN. *Pinus.* Les vieux Pins des montagnes, anciens comme le monde, étaient consacrés à Cybèle, dont les prêtres portaient des thyrses ornés de cônes entrelacés. Le Pin, dédié aussi aux divinités champêtres Pan et Sylvain, l'était encore à Bacchus: on lui offrait ses fruits, et dans les orgies on se couronnait de son feuillage.

De tous les arbres verts, le genre Pin est le plus nombreux, et aussi le plus important par les produits qu'on en retire. Les fameux mâts de Riga, qui nous viennent par la mer Baltique, sont dus à une variété du Pin sylvestre, qui croît en Russie. Après le Cyprès et le Mélèze, c'est le meilleur bois pour corps de pompes, conduits d'eau et charpente de mines; on en fait des sabots, des planches estimées, etc. La seconde écorce renferme un principe mucilagineux et nutritif. Les Lapons s'en font un aliment; c'est, dans le Nord, la nourriture des porcs. L'écorce extérieure peut remplacer le liége et sert aux tanneries. Les jeunes Pins font des échalas et de très-bons piquets. La résine (V. Résine), produit immédiat de la plus haute importance, qui transsude du tronc et des branches, les rend propres à servir de torches et de brandons que les Provençaux nomment encore *tedas*. Il est peu de bois qui brûlent aussi bien et exhalent une odeur plus agréable que le Pin. Son charbon est recherché pour les fonderies.

Ses feuilles devraient être données aux moutons pour les

nourrir pendant l'hiver; elles les préserveraient de la *pourriture,* maladie à laquelle ils sont sujets dans cette saison. On les emploie dans le Midi à faire un excellent fumier en les laissant sous les troupeaux et dans les basses-cours. Cette ressource précieuse est inconnue dans le Nord, où on n'emploie guère les rameaux feuillés que pour allumer et aviver le feu. Les pommes de Pin sèches sont le bien des pauvres; ils les amassent en été pour s'en chauffer l'hiver; elles mettent, dans certaines espèces, deux ou trois ans à mûrir. La médecine les employait autrefois comme astringentes. Les fleurs à étamines donnent une poussière si abondante, qu'elle forme quelquefois des nuages entiers, qui, emportés par le vent dans d'autres contrées, ont pu donner lieu aux fausses idées des pluies de soufre.

Tous les Pins réussissent dans les terrains secs, primitifs, granitiques, quartzeux et siliceux, qui forment les hautes montagnes; mais les terrains calcaires leur conviennent d'autant moins qu'ils contiennent plus de carbonate de chaux.

Dans leurs forêts, les Pins se ressèment d'eux-mêmes; mais si l'on veut en créer de nouvelles, il faut mêler à un semis serré, pour qu'ils croissent plus droits, des plantes annuelles pour protéger la germination. Transplantés jeunes, ils reprennent très-bien. On sème en terre de bruyère, en chaude exposition: on repique en pépinière, et on met en place quand commence la nouvelle pousse.

Les forêts de Pins sont une richesse pour nos montagnes: qu'il est à regretter qu'elles s'en dépouillent sensiblement par l'immense consommation que l'on fait de cet arbre précieux! Elles sont en outre, dans le tableau varié de la nature, une teinte sombre et majestueuse qui fait ressortir ses autres couleurs. Les forêts de Pins, et généralement celles de tous les arbres verts agités par les vents, ont une sorte de sourd mugissement d'une harmonie grave et sauvage. Qui ne sait qu'Ossian, Young et lord Byron y allèrent souvent puiser des inspirations?

Le P. DES FORÊTS (Pinéastre), plus spécialement enfant du Nord, est de toutes les espèces la plus importante et la plus répandue: il couvre les montagnes du Lyonnais; aussi le désigne-t-on spécialement sous le nom de *Pin de Tarare.* Ses variétés sont les Pins de Riga, de Russie ou du Nord, le plus beau de tous, le Pin rouge d'Ecosse et le Pin horizontal de la Haute-Ecosse: tous trois sont d'une qualité supérieure au nôtre.

Le P. MARITIME OU DE BORDEAUX, à longues feuilles et cônes très-gros, croît plus vite, mais est moins droit et moins haut que le précédent. C'est l'arbre des Landes et de tout le

littoral de l'Océan. Les vents de la mer, mortels aux autres arbres, sont nécessaires à celui-ci. Il ne vient bien que là, résiste à la fureur des orages, et protége contre eux les campagnes plus fertiles que la Providence semble avoir confiées à sa garde. C'est lui surtout dont le pollen abondant a pu faire croire aux pluies de soufre.

Le P. PIGNON, P. *pinea* ou *sativa* (Pinier, Pin bon), propre au midi de la France, est cultivé en Italie et en Espagne, moins pour son bois, qui a cependant toutes les qualités de celui des arbres de sa famille, que pour l'amande de ses cônes, longue, blanche, et d'un goût de noisette; elle se mange fraîche et sèche. On en fait des pralines et dragées, et on en retire en une huile douce et fine le tiers de son poids.

Le P. DU LORD WEIMOUTH, P. *strobus*, nous vient de l'Amérique septentrionale. C'est un fort bel arbre cultivé dans les jardins anglais pour sa haute stature, la netteté de son écorce, le vert sombre de ses longues feuilles en faisceaux terminant des rameaux flexibles et en verticilles très-bien marqués.

Le P. LARICIO (Pin torche ou Pin de Corse) est, après le Pin de Riga, le meilleur pour la mâture. Il forme encore de magnifiques forêts sur les montagnes de cette île, aussi riche en plantes qu'en souvenirs.

Le P. MUGHO n'a que de 2 à 3 mètres de haut; ses branches inférieures ont la longueur du tronc. C'est de lui que les Lapons font leurs arcs et les longues semelles qui leur servent à courir sur la neige.

Le P. D'ALEP ou DE JÉRUSALEM ne résiste pas à nos hivers.

Le P. CEMBRA ou COMBROT DES ALPES est bas, tortueux, raboteux, mais précieux pour son amande bonne à manger et à faire de l'huile. Toutes ces espèces et plusieurs autres sont cultivées dans les jardins botaniques et paysagers.

PINCEMENT. Le pincement est une opération qui se fait aux arbres fruitiers dans le but d'arrêter la trop grande vigueur de certaines branches et de les forcer à se mettre à fruit. Il se pratique aussi sur certaines plantes vivaces pour les maintenir plus basses, les faire ramifier et rendre leur floraison plus abondante. Le pincement se fait en serrant la jeune pousse entre l'index et le pouce plus ou moins fortement, suivant qu'on veut la couper avec l'ongle ou seulement la broyer pour arrêter un instant la sève. Cette opération ne coupant pas le rameau d'une manière aussi nette et aussi précise qu'on pourrait le faire avec un instrument, la plaie est beaucoup plus longue à se cicatriser, et la sève est refou-

lée plus longtemps dans la partie inférieure. Le pincement des arbres fruitiers se fait ordinairement en avril et en mai; il se pratique sur les rameaux de 6 à 10 centimètres de longueur, que l'on raccourcit environ de moitié suivant leur grosseur. On pince en premier lieu les bourgeons les plus vigoureux et qui tendent à s'emporter, ce qui arrive surtout à ceux qui sont placés sur les branches les plus fortes et à leur extrémité. Il faut aussi, à la même époque, arrêter par le pincement les bourgeons qui avoisinent l'œil terminal de la flèche des Poiriers et des Pommiers; mais, au lieu de les couper comme ceux qui doivent devenir des productions fruitières, on se contente de les broyer de manière à ralentir seulement leur croissance et à les empêcher de lutter avec la tige. Les plantes vivaces se pincent aussi au printemps, à l'époque où leurs jeunes pousses ont atteint 6-10 centimètres; le pincement doit se répéter plusieurs fois sur les ramifications qui se produisent successivement (1).

PIONE. V. PIVOINE.

PIPEAU. V. POTENTILLE RAMPANTE.

PIPORT. V. RENONCULE BOUTON-D'OR.

PISAILLE. V. POIS DES CHAMPS.

PISSENLIT. *Taraxacum dens leonis* (du grec *tarassin*, incommode). (Dent-de-lion, Salade-de-taupe, Laitue-de-chien.) Tous les habitants des champs connaissent le Pissenlit. Il est peu d'enfants qui n'aient fait des chaînes avec ses tiges fistuleuses, ou soufflé sur ses têtes à aigrettes poilues; le vent les dissémine partout et le multiplie à l'infini. Aussi le retrouve-t-on dans les quatre parties du monde, vers le pôle et sous la ligne, sur les montagnes et dans les vallées: partout il est proscrit, et partout il se montre pour ne faire que du bien à qui daigne le cueillir. Aussi utile à l'homme qu'aux animaux, c'est un dépuratif et même un aliment salutaire. On le mange vert ou étiolé, cru ou cuit et apprêté comme les Epinards. Ses feuilles s'emploient en décoction, infusion ou expression dans les affections du foie et les maladies de la peau. C'est un tonique qui stimule l'appétit. Les animaux le mangent avec plaisir, mais il ne donne point de foin et prend toujours trop de place dans les prés et encore plus dans les jardins et les allées.

PISTACHIER CULTIVÉ. *Pistacia vera*. Cet arbre de 6 à 8 mètres, originaire d'Asie, est cultivé dans le midi de la

(1) Extrait en partie d'un article publié dans la *Belgique horticole* par M. Mas, arboriculteur à Bourg

France pour son fruit qui donne une petite amande d'un beau vert et d'une saveur agréable ; elle est renfermée dans une coque friable que recouvre une écorce vert-rougeâtre. La pistache se mange verte, sèche, et surtout en dragées. On la mêle aux apprêts de la cuisine et de la charcuterie. Son huile, douce et grasse, est employée en parfumerie ; on se sert du résidu comme de la pâte d'amande. L'écorce verte de l'arbre donne un julep usité en Sicile.

Le Pistachier franc ne supporte que 6 degrés de froid, mais 10 quand il est greffé sur le Térébinthe. Il a réussi à Paris en espalier bien exposé. Comme il est dioïque, il faut, pour avoir des fruits, greffer des branches staminifères et des branches fructifères sur le même pied.

Le Térébinthe ou P. sauvage est célèbre parmi les Orientaux pour la beauté de son feuillage et la suave odeur de son bois. Il est originaire de Chio et se retrouve sur les coteaux arides du midi de la France, mais il n'y parvient qu'à l'état d'arbrisseau. Il est remarquable par les longues galles qui se trouvent sur ses feuilles et aux sommités de ses rameaux. Ce sont les pommes de Sodome ou galles de Térébinthe qui teignent en écarlate les fines soies du Levant.

Le Térébinthe est très-résineux dans le Levant. C'est là seulement qu'il fournit par incision la vraie térébenthine ou térébenthine de Chio, la plus estimée de toutes. On l'emploie comme stimulant, astringent et vulnéraire : elle entre dans la thériaque. L'écorce est aromatique et se brûle comme de l'encens ; on mange et on confit ses fruits aigrelets.

Le P. lentisque est un arbre vert, de médiocre grandeur, originaire des îles de l'Archipel. On le trouve cependant dans nos provinces méridionales. Il est célèbre par le mastic ou manne du Liban qu'on retire de son tronc par incision. Les femmes grecques et turques en ont constamment à la bouche pour parfumer leur haleine et se blanchir les dents. En Orient, on le mêle au pain pour l'aromatiser. On s'en sert pour les poudres et liqueurs odontalgiques. Les Egyptiens en font usage pour parfumer leurs *alcarazas* ou vases à rafraîchir l'eau. Cette résine est encore stomachique et anti-spasmodique ; on en fait des fumigations pour les douleurs rhumatismales, les maux de dents et d'oreilles. La décoction du bois, connue sous le nom d'*or potable*, est indiquée contre la goutte. Les graines se mangent, se confisent et peuvent faire de l'huile. Le bois, dans l'alcool, donne une belle couleur jaune.

Pistachier (faux). V. **Staphylier.**

PIVOINE des jardins. *Pæonia officinalis* (du nom de *Pæan*.

médecin des dieux, qui l'employa pour guérir Pluton blessé par Hercule). (Ivrogne, Pione, Rose-de-Notre-Dame). Cette belle plante des Alpes est l'ornement des jardins par ses grosses boules de fleurs cramoisies aux cent pétales, accompagnées de grandes feuilles découpées profondément et du plus beau vert. Ses variétés rose, carné tendre, rouge-pourpre, sont aussi belles, mais plus rares. La P. DE LA CHINE n'a qu'une ou deux fleurs, mais blanches et très-grandes. Elle est également rustique. La P. CORAIL, P. *corallina*, originaire de Suisse, a de grands pétales, mais est rarement double. On la cultive moins pour sa fleur, quoique belle, que pour ses graines de corail, que ses fruits réfléchis et longtemps entr'ouverts laissent apercevoir. Toutes se multiplient par éclats en automne.

Trois Pivoines en arbre apportées de Chine sont à présent cultivées en France ; elles sont vivaces et de toute beauté. Ce sont : la P. PAPAVÉRACÉE, à fleurs simples et grands pétales blancs à onglets pourpre et étamines d'or ; la P. MOUTAN, d'un rose tendre, nuancé ; la P. ODORANTE, P. *rosea*, double et d'un rouge vif à odeur de rose. Toutes ces espèces sont ligneuses et se cultivent en pleine terre, en préservant la racine des grands froids. Il leur faut un bon terrain mêlé de terre de bruyère. On les multiplie par éclats, marcottes et greffes à l'écusson et à la pontoise sur des tubercules de Pivoines herbacées.

Les anciens attribuaient de grandes vertus aux racines des Pivoines. Leur récolte était accompagnée de cérémonies superstitieuses. Ils ne connaissaient point de meilleur anti-spasmodique, et l'employaient dans toutes les maladies de nerfs et les vapeurs. La science a fait justice des préjugés : on ne reconnaît plus à la Pivoine que très-peu d'action, cependant on accorde à ses semences d'être purgatives. On en fait des colliers que l'on croit propres à favoriser la dentition. On tire des pétales une eau distillée qui sert de véhicule aux potions anti-spasmodiques. Ils teignent la laine et le coton en rouge foncé.

PLANE. V. ERABLE.

PLANTAIN. *Plantago.* Ce genre nombreux n'est point remarquable par sa fleur, dont on ne distingue bien que les longues étamines blanches ou dorées. Il leur succède des épis de graines bonnes pour les oiseaux. On donne à ceux de volière le GRAND PLANTAIN, P. *major*, très-abondant dans les décombres. Le P. LANCÉOLÉ (Herbe-à-cinq-coutures, à-cinq-côtes, à-la-coupure, au-charpentier) est extrêmement répandu dans les prairies sèches. On regarde ses feuilles

comme un vulnéraire excellent, leur épiderme enlevé : c'est un grand remède à la campagne.

Le P. CORNE-DE-CERF, P. *coronopus* (Pied-de-corneille), est cultivé pour fourniture de salade. C'est une petite plante indigène, annuelle, que l'on sème sur place en mars, et qui renouvelle ses feuilles au fur et à mesure qu'on les coupe. Elle veut des arrosements fréquents.

Le P. DES SABLES, P. *arenaria* (Herbe-aux-puces, Pucière, Œil-de-chien), est commun sur les coteaux sablonneux. On en recueille les graines dans le Midi pour gommer les mousselines. Elles sont émollientes et employées en collyres adoucissants.

Les Plantains sont pour les troupeaux une bonne nourriture; mais comme ceux des prés sont sans tige et ont de larges feuilles en rosace, ils leur conviennent peu et prennent la place du foin.

PLANTAIN D'EAU. V. FLUTEAU.

— DES ALPES, DES VOSGES. V. ARNIQUE.

PLANTE-AU-BEURRE. V. MOUTARDE BLANCHE.

— **FÉBRIFUGE**. V. ERYTHRÉE.

— **QUI-POND**. V. MORELLE AUBERGINE.

PLAQUEMINIER ÉBÉNIER. *Diospyros ebenum*. Cet arbre, si célèbre par son bois, appartient aux Indes, mais est aussi cultivé dans nos colonies. Il est aussi remarquable par sa dureté et sa pesanteur que par sa teinte du plus beau noir. Ce n'est que le cœur du bois qui fournit l'ébène, car l'aubier, d'un beau blanc, tranche avec lui d'une manière remarquable. Il est peu de bois aussi recherchés que l'ébène par les tabletiers, les luthiers et les tourneurs pour une infinité de petits ouvrages, marquetterie, mosaïque, etc.

PLATANE D'ORIENT (du grec *platus*, ample ou large). Après les Cèdres du Liban, le Platane est l'arbre le plus célèbre de l'antiquité. L'Ecriture compare l'homme de bien qui se nourrit de la véritable sagesse au Platane qui est planté sur le bord des eaux. Force, beauté, grandeur, majesté, tout est réuni dans cet arbre, qui résiste aux orages et forme par son large feuillage un abri aussi impénétrable à la pluie qu'aux rayons du soleil ; aussi en a-t-on fait l'arbre des avenues, des boulevards, des places publiques. Il est tardif à prendre ses feuilles, mais en revanche il les garde très-longtemps.

Les peuples d'Orient, chez lesquels le Platane est né, en ombragent leurs édifices. Il fut, selon Pline, apporté dans l'île de Diomède pour être planté sur le tombeau de ce roi. De

là il passa en Sicile, puis en Italie et enfin dans les Gaules. Les jardins de Salluste en étaient remplis. Il était consacré au génie tutélaire qu'on couronnait de ses feuilles et de ses fruits. On faisait à ces beaux arbres des libations de vin pour les mieux faire prospérer. Le fameux Platane de Lycie, au rapport de Pline, était d'une grosseur prodigieuse et formait une cavité nommée la *maison* ou la *grotte végétante* : elle avait 27 mètres de tour, et le sommet qui la couronnait ressemblait à une petite forêt. Le gouverneur de la province y donna un festin à dix-huit de ses amis. Les feuilles des rameaux formaient leur toiture, et celles qui étaient tombées leur servaient de tapis.

L'épiderme, qui chaque année se détache du tronc en larges écailles très-remarquables, le laisse parfaitement uni. Le pétiole mérite aussi une attention particulière : il protége et recouvre en entier le bourgeon, qui ne paraît qu'à la chute feuilles.

Le Platane croît vite et vient bien partout où la terre est profonde, franche et légère. Les insectes l'attaquent rarement. On le multiplie de boutures avec le bois de l'année et un petit talon de la précédente. Son bois, qui ressemble à celui du Hêtre, a le grain plus fin. Sec et poli, il fait de beaux ouvrages ; frotté d'huile, il a l'éclat et la beauté du Noyer. Les habitants du mont Atlas s'en font des barques d'une seule pièce.

Le P. d'Occident, originaire de l'Amérique septentrionale, a les feuilles plus belles, mais le bois moins bon que celui d'Orient. Le dessous de ses feuilles est couvert d'un duvet qui s'en détache et fait tousser au point d'en cracher le sang. Il se cultive et se multiplie comme le précédent, mais demande un terrain plus frais. Il est beaucoup moins répandu.

PLATANE (faux). V. Erable.

PLATEAU. V. Nymphæa.

PLON blanc. V. Saule blanc.

PODAGRAIRE. V. Egopode.

POIL-DE-CHAT, DE-SOURIS. V. Chamagrostis

POIRE, POIRÉ. V. Poirier.

— de terre. V. Hélianthe tubéreux.

— fausse. V. Courge.

POIREAU. V. Ail.

— sauvage. V. Muscari a toupet.

POIRÉE. V. Bette.

POIRIER. *Pyrus*. Le Poirier, si généralement cultivé de nos jours, était connu des anciens. On sait que le vieux Laërte

et le jeune Cyrus en plantaient leurs vergers, et le vers de Virgile, souvent cité, prouve qu'ils savaient améliorer par la greffe les fruits de cet arbre précieux :

Insere, Daphni, pyros, carpent tua poma nepotes.

Une seule espèce, le P. SAUVAGE, P. *sylvestris*, est regardée ordinairement comme le type des variétés excessivement nombreuses qu'ont obtenues les semis et la culture.

Il semble cependant difficile de croire que tant de poires, si différentes de forme, de couleur et de goût, puissent toutes remonter à la même souche primitive. Quoi qu'il en soit, espèces ou variétés, les Poiriers cultivés nous donnent des fruits délicieux, que toute maison de campagne bien tenue ne peut se dispenser d'avoir au moins en partie.

Voici les noms de quelques unes des espèces qui portent les fruits les plus remarquables par leur beauté et par leur saveur, avec l'indication de l'époque à laquelle ils arrivent à leur maturité :

En septembre.	Beurré blanc, — gris, — de Mérode, — d'Amanlis,	Beurré de Nantes, — Davy *ou* de Bourgogne, Bon-Chrétien William.
De septembre à octobre		Beurré Saint-Nicolas.
En octobre.	Arlequin musqué, Fondante des Charneuses, Belle-Epine Dumas,	Louise-Bonne d'Avranches, Beurré Capiaumont, Marie-Louise nouvelle.
D'octobre à novembre		Duchesse d'Angoulême, Soldat-Laboureur.
En novembre.	Triomphe de Jodoygne, Beurré Clerjaux, Van Mons Léon Leclerc,	Nouveau Poiteau, Comte de Flandre.
De novembre à décembre		Colmar d'Aremberg.
En décembre et janvier		Beurré d'Hardempont, *vulgairement, mais faussement nommé* Beurré d'Aremberg.
En mars et avril		Bergamotte d'Espéren.
En mars, avril et mai		Bergamotte de Pentecôte.

Toutes ces espèces sont délicieuses ; mais s'il fallait faire un choix, nous citerions comme meilleures parmi les meilleures le Beurré Clerjaux, le Van Mons Léon Leclerc, le Colmar d'Aremberg et la Bergamotte de Pentecôte.

A ces espèces, nommées *poires à couteau*, c'est-à-dire propres à être mangées crues, on fera bien d'ajouter quelques poires à cuire, réservées pour le four, pour les compotes, les raisinés, les poires tapées. Celles qui nous paraissent préférables pour cet objet sont : le Gros-Râteau gris, la Belle Angevine, Léon Leclerc de Laval, Messire-Jean, Martin-Sec ou

Rousselet d'hiver, Cuisse-Madame. Ces trois dernières peuvent aussi être mangées à la main, mais elles valent mieux étant cuites.

Toutes ces variétés et une foule d'autres se cultivent en plein vent, en espalier ou en quenouille. On ne les propage sûrement que par la greffe, qui se fait en fente au premier printemps, ou à l'écusson à la fin de l'été, sur franc ou sur coignassier. Les Poiriers greffés sur franc se mettent moins vite à fruit, mais ils durent plus longtemps ; il est des espèces qui ne réussissent pas sur coignassier. C'est sur les Poiriers que se pratique avec succès la greffe Luizet. (V. GREFFE.)

Il faut aux Poiriers une terre profonde, argilo-siliceuse, un peu fraîche, mais non humide. On doit la tenir propre et cultivée ; mais il faut bien se garder de la travailler avec la bêche ou la pioche, car, les racines des Poiriers se trouvant à fleur de terre, on les endommagerait sûrement par un labour un peu profond. Les poires précoces viennent mieux au levant; les poires tardives et celles dites *d'hiver*, que nous conseillons de cultiver de préférence, préfèrent l'exposition du midi. Celles-ci ne mûrissent que plus ou moins longtemps après avoir été cueillies; on dit ordinairement qu'à la Saint-Michel elles doivent toutes être rentrées dans la fruiterie. (V. FRUITERIE.)

Les Poiriers cultivés, s'épuisant en fruit, donnent peu de bois ; les Poiriers sauvages, au contraire, dédommagent de leur fruit petit, mauvais et acerbe par la beauté et le grain fin de leur bois de couleur rougeâtre, mais prenant si bien le noir, qu'alors il ressemble à l'ébène. Il est très-recherché des menuisiers, ébénistes, luthiers, etc., pour une foule de beaux ouvrages.

On cultive beaucoup en Normandie, pour le poiré, le P. À FEUILLES DE SAUGE, *P. salvifolia*, à fruits acerbes et amers, très-abondants et préférables à tous les autres pour l'usage qu'on en fait. La préparation du poiré est à peu près la même que celle du cidre. (V. POMMIER.)

POIS CULTIVÉ. *Pisum sativum.* Cet excellent légume donne un grain connu sous le nom de *Petit-Pois,* quand il est vert et tendre, et de *Pois vert* ou *Pois de purée,* quand il est sec et mûr; c'est alors un farineux qu'on mange en purée et potage, et qu'on réduit en farine pour en faire du pain en l'associant pour un quart à celle du Froment. A l'état naturel et sec, la pharmacie s'en sert pour exutoires.

Les nombreuses variétés de ce genre important se divisent en Pois à écosser, dont la gousse se rejette, et en Pois gourmands, goulus, mange-tout et sans parchemin, dont la cosse

se mange quand elle est jeune. Les meilleures variétés de la première classe sont les Nains hâtifs de Hollande, de Bretagne, de Prusse, le gros et le petit Nain, qui peuvent se passer de rames, le Pois Michaux, le Dominé, le Sans-pareil, le Géant, le Doigt-de-dame, les Pois d'Auvergne, de Marly, de Calmart, le Pois à cosse violette. On cite, parmi les Pois gourmands, les Pois sans parchemin nains hâtifs ordinaires, les Pois sans parchemin à demi-rames, le Turc ou Couronné. Une variété de celui-ci est une fleur d'agrément. Les Pois se sèment quelquefois avant l'hiver, mais ordinairement en février et mars, en rayons ou en touffes à l'abri des murs; ils veulent un terrain substantiel et léger, et surtout un changement de place tous les ans. On doit ramer et laisser filer les grandes espèces, mais il faut pincer les Nains à la troisième ou quatrième fleur; les semis se prolongent jusqu'en juillet. Une espèce de charancon, la *bruche* des Pois, leur fait beaucoup de mal. La meilleure manière d'en préserver les Pois à purée, c'est de semer le plus tard possible.

Le P. DES CHAMPS, P. *arvense* (Pisaille, Pois gris, Pois-de-brebis, de-pigeon), se cultive surtout comme plante fourragère. Les troupeaux, les moutons surtout, le mangent avidement. Il se sème à la volée sur les jachères comme la Vesce, vient vite et bonifie le terrain. On fauche quand il est en cosse, et on fait sécher pour l'hiver. Le P. GRIS D'HIVER se sème en automne; il est précieux pour les terrains secs. Le P. PERDRIX, plus grand que le précédent, et le P. A COSSES VIOLETTES sont aussi cultivés comme fourrages.

POIS-A-CRAPAUD. V. VESCE CRACCA.
— AUX-LIÈVRES. V. GESSE SANS FEUILLES.
— CHICHE, BÉCU, BLANC, CORNU, POINTU. V. CICEROLE.
— GESSE, BRETON, CARRÉ, GROS. V. GESSE CULTIVÉE.
— DOUX, PETIT CHICHE. V. GESSE CHICHE.
— FLEUR, DE SENTEUR. V. GESSE ODORANTE.
— JOLI. V. LOTIER.
— LOUP. V. LUPIN.
— VIVACE, ÉTERNEL, A BOUQUET. V. GESSE A LARGES FEUILLES.

POISONS. Tous les anneaux de la chaîne des êtres sont coordonnés; tous sont l'œuvre d'une sagesse éclairée, et nous aurions bien tort de blâmer l'ouvrier pour un trait qui nous semblerait défectueux dans un de ses ouvrages considéré isolément. Il existe des plantes vénéneuses, on ne peut en disconvenir, mais l'instinct de l'animal sait les lui faire éviter, la raison de l'homme doit lui apprendre à les connaître, et il peut même les plier à ses besoins et utiliser leur énergie; il

n'est presque, en effet, aucune plante vénéneuse qui n'offre à la médecine des remèdes précieux. On peut voir aux mots CIGUE, BELLADONE, JUSQUIAME, etc., les ressources qu'elle en a su tirer.

Souvent, au reste, on exagère beaucoup trop les dangers des plantes vénéneuses: il faut toujours, pour qu'elles soient funestes, que la dose dans laquelle on les prend soit un peu forte. La plupart offrent aussi des caractères qui semblent avertir de leur nature suspecte. Tantôt c'est une odeur repoussante, tantôt une couleur triste dans la forme ou le feuillage: dans quelques unes des taches marbrées, dans presque toutes un goût âcre et qui soulève le cœur.

Les poisons que fournit le règne végétal sont de deux espèces: les uns, tels que le suc des Aconits, des Daphnés, des Gouets, des Euphorbes, sont âcres et irritants; les autres, tels que Ciguë, Jusquiame, Belladone, sont stupéfiants et narcotiques. Les antidotes à employer contre les premiers sont de prompts émétiques, puis des émulsions et beaucoup de petit-lait, et contre les seconds des boissons acides, telles que limonade un peu forte, vinaigre étendu d'eau, etc.

POISON DE TERRE. V. ARISTOLOCHE.

POIVRE NOIR, COMMUN, AROMATIQUE. *Piper nigrum*. Le Poivre, connu des Grecs, des Arabes et de tous les peuples civilisés, est originaire des Indes. Ce petit fruit desséché et ridé croît sur une tige dichotome, grimpante comme le Houblon; ses feuilles sont entières; ses fleurs ont deux étamines et un périanthe à trois segments: elles forment de longs et maigres épis, dont les fruits à grains rouges noircissent en séchant. Leur odeur forte et leur saveur piquante, aromatique et brûlante sont assez connues.

On trouve le Poivre en poudre sur toutes les tables et dans tous les apprêts. Il est d'un usage universel, surtout dans le Midi, où on en prépare une liqueur fermentée fort estimée. C'est un stimulant énergique et tonique. On l'emploie dans les atonies du canal digestif et les fièvres intermittentes rebelles; on en saupoudre les sinapismes. C'est un remède contre l'allongement de la luette et les douleurs de dents. La médecine vétérinaire l'emploie dans ses mastigadours. On le mêle aux cheveux et aux poils des fourrures pour en éloigner les insectes. Les poules qui en mangent pondent plus tôt.

Le P. BLANC, beaucoup moins fort, est le même grain privé de son écorce par sa macération dans l'eau. Le P. LONG ressemble aux chatons du Bouleau; il a l'odeur moins forte, mais plus de saveur encore que le Poivre noir, et, du reste, les mêmes propriétés; il vient du Bengale. Les feuilles du

P. BÉTEL, mêlées à de la chaux éteinte, constituent le bétel dont les Indiens font continuellement usage comme masticatoire et digestif. Plus de 220 espèces de Poivre forment la famille des Pipérinées, qui tient le milieu entre celle des Urticées et celle des Amentacées.

POIVRE DE MURAILLE. V. JOUBARBE ACRE.

— DES MOINES, PETIT, SAUVAGE. V. GATTILIER.

— D'EAU. V. RENOUÉE.

— LONG, DE GUINÉE, DU BRÉSIL, POIVRON. V. PIMENT.

POIVRETTE. V. NIGELLE DES CHAMPS.

POIX. V. RÉSINE.

POLÉMOINE BLEUE (du grec *polemos*, appareil de guerre). (Valériane grecque.) Ce nom lui viendrait-il de ses nombreuses folioles rangées sur un axe commun ou de ses propriétés vulnéraires? Quoi qu'il en soit, la Polémoine est une fleur charmante d'un bleu d'azur passant au blanc par toutes les nuances du violet, et qu'embellit encore le vert tendre de ses feuilles. Elle vient de la Grèce et réussit en pleine terre. On la multiplie de graines et d'éclats. Il lui faut de l'eau dans les chaleurs. La racine est astringente, vulnéraire et anti-dyssentérique.

POLYGALA VULGAIRE. *Polygala vulgaris*. (Herbe-à-lait, Laitier commun.) Tous ces noms indiquent que cette charmante petite fleur bleue, rose ou blanche, qui émaille nos prairies, est très-bonne pour les troupeaux. Ses propriétés médicinales ne sont pas moins précieuses ; elles sont analogues, mais à un degré bien inférieur, à celles du P. DE VIRGINIE, P. *senega*. Il est béchique, incisif ; on l'emploie dans les rhumatismes, la pleurésie et la péripneumonie.

Le P. AMER diffère du commun par son amertume. Il est propre aux terrains calcaires ; sa racine, qui est tonique, provoque les évacuations alvines.

Les Polygalas exotiques fournissent à nos serres tempérées de charmants petits arbrisseaux toujours verts.

POLYGONE. V. RENOUÉE.

POLYPODE VULGAIRE. (Fougerole.) Le Polypode de chêne, peut-être par un reste de superstition druidique, jouit encore d'une grande réputation parmi le peuple ; mais, quel que soit l'endroit où croît le Polypode, ses racines ont une égale vertu ; on les emploie à l'intérieur comme laxatives et pectorales, et, réduites en poudre, comme absorbantes et propres à rouler les pilules. Ces racines ont un

goût sucré qui les fait rechercher des enfants et leur a valu le nom de *Reglisse des bois, Arglisse sauvage.*

Cette Fougère charmante, qui persiste l'hiver, forme des tapis de verdure sous les haies, au pied des murs, des vieux arbres et des palissades humides, dont elle augmente la solidité par ses nombreuses racines qui lui ont valu son nom botanique.

Le P. DRYOPTÈRE ou FOUGÈRE DE CHÊNE se rencontre au pied des Chênes, dans les forêts humides ; sa tige menue, son élégante symétrie, ses feuilles finement découpées en font une plante élégante.

POLYPORE. *Polyporus.* Nouveau genre de Champignons, formé aux dépens du genre Bolet, et comprenant toutes les espèces coriaces et tubéreuses qui, garnies en dessous de mille petits trous (du grec *polus-poros*), adhèrent par le côté aux troncs ou aux souches d'arbres sur lesquels elles se développent. Quelques unes d'entre eux vivent plusieurs années et acquièrent un développement très-considérable. On en a vu qui formaient des disques aussi gros que trois ou quatre têtes. Il n'est personne qui n'ait eu occasion de remarquer ces sortes de Champignons. Ils sont communs sur les Pommiers, les Noyers, les Chênes et autres arbres maladifs. On les confond tous sous le nom de *Bolet.*

Le plus intéressant par ses propriétés est l'AMADOUVIER, P. *fomentarius* ou *ungula* (Agaric officinal), ainsi nommé pour sa forme de sabot de cheval. Il est très-épais, d'un gris blanchâtre ; en en râclant le dessus, on arrive à une écorce noire et luisante, puis à une chair sèche et tendre comme le liége ; les petits tubes poreux sont au dessous. C'est ce Bolet qu'on emploie dans sa jeunesse à préparer l'amadou et l'agaric des médecins. On enlève l'écorce et les tubes, on coupe par tranches la substance tubéreuse, et on la bat avec un maillet jusqu'à ce qu'elle se soit parfaitement assouplie ; on la trempe alors dans une solution de salpètre ou de poudre si l'on en veut faire l'amadou, dont tout le monde connaît l'usage, et on la bat encore à plusieurs reprises. Pour faire l'agaric, on se contente de la battre sans la mouiller. Dans ce dernier état, les médecins l'emploient très-fréquemment pour étancher, par sa nature spongieuse, le sang des petites plaies, telles que piqûres de sangsues : ils en font des moxas aussi bien que de l'amadou roux. En Franconie, les habitants ont trouvé le moyen de préparer l'amadou comme une peau de chamois et d'en faire des vêtements très-chauds.

Le P. GARDE-FEU, P. *igniarius* (Bolet obtus, Agaric de chêne), est assez semblable au précédent, mais moins employé. On s'en sert à la campagne, sous le nom de *Boula*,

pour garder le feu toute la nuit et le transporter commodément.

Le P. ÉCAILLEUX, P. *squammarius* (Bolet du noyer), se trouve communément sur les Noyers, et se reconnait à sa belle couleur acajou ; on le mange dans quelques contrées quand il est jeune, mais son usage le plus habituel est de servir à donner aux meubles une teinte voisine de la sienne, ou encore une couleur noire.

Le P. DU MÉLÈZE, P. *laricis* (Agaric blanc ou purgatif), a été célèbre en médecine comme purgatif drastique, et est encore employé comme tel par les vétérinaires pour les moutons. On l'a aussi vanté comme un spécifique contre les sueurs des phthisiques. Deux variétés de ce Polypore ont cours dans le commerce : l'une venant de Sibérie et toute blanche, sous le nom d'*Agaric femelle* ; l'autre indigène et rousse, sous celui d'*Agaric mâle*. On peut les substituer à la noix de galle pour faire de l'encre et teindre en noir les étoffes de soie.

POLYSTIC FOUGÈRE MALE. *Polystichum filix mas*. Les grandes feuilles de cette belle Fougère, qui s'élancent en gerbe de son collet et s'arrondissent avec grâce, en font l'ornement des bois et du bord des ruisseaux. Cette espèce est l'une des plus précieuses de sa famille à cause de ses propriétés médicinales ; ses bourgeons et ses grosses racines sont un excellent remède contre les vers intestinaux et surtout le tænia ou ver solitaire. Les feuilles servent à faire des couchettes fortifiantes ; on s'en sert pour emballages, pour nourrir les troupeaux ; les montagnards de l'Auvergne en font un mauvais pain. Les jeunes pousses peuvent se manger en guise d'asperges ; la combustion des feuilles dans des fosses, à feu couvert, donne beaucoup de potasse. Quoiqu'elles ne puissent être employées seules dans les tanneries, elles rendent les cuirs meilleurs.

POLYTRIC A FEUILLES D'YUCCA. C'est, en miniature, le Palmier de la nombreuse famille des Mousses. Le Polytric, droit et raide, s'élève quelquefois jusqu'à plus de 1 décimètre. Sa tige, sans rameaux, développe en grandissant des feuilles d'un gros vert qui la garnissent et la décorent. Sa haute stature lui a valu le nom de *Perce-mousse*, et la coiffe très-remarquable de son urne, formée de poils feutrés d'un roux doré, celui de *Capillaire* et surtout de *Polytric doré*. Très-commun dans nos bois couverts, c'est lui qui y forme ces touffes de Mousses que l'on recherche davantage à cause de leur couleur bien verte.

Le Polytric est de toutes les Mousses celle dont l'étude est la plus facile, celle aussi à laquelle on a le plus attribué de vertus. Consacré d'abord aux philtres et à la magie, il a passé ensuite pour résolutif, diurétique, lithontriptique, sudorifique et excitant. On l'a dit (sans doute à cause de son nom ou des poils qui forment sa coiffe) propre à faire pousser les cheveux. Ses vertus, regardées aujourd'hui comme inertes en médecine, aussi bien que celles des autres Mousses, se bornent à des usages domestiques. On en fait des coussins, des matelas, des paillasses qui ne se mouillent pas et sont à l'abri des insectes. On en fait à Rouen, sous le nom de *brosse de bruyère*, des brosses avec lesquelles on couche les poils du drap. Les ours en garnissent leurs tanières, ce qui leur fait un lit très-chaud et lui vaut en Laponie le nom de *Muscus ursinus*. Enfin, comme toutes les autres Mousses (V. MOUSSES), il convient aux emballages, litières, fumiers, etc.

POMME-D'ADAM, DU-PARADIS. V. BANANIER.

— **D'AMOUR**. V. TOMATE.

— **D'ARMÉNIE**. V. ABRICOTIER.

— **DE-CHIEN**. V. BELLADONE MANDRAGORE.

— **DE-COLOQUINTE**. V. CONCOMBRE.

— **DE-CYDON**. V. COIGNASSIER.

— **D'OR**. V. CITRONNIER.

— **DE-RAQUETTE**. V. CIERGE.

— **DE-TERRE**. V. MORELLE TUBÉREUSE.

— **ÉPINEUSE**. V. DATURA STRAMOINE.

— **HÉMORRHOIDALE**. V. GUI.

POMMIER. *Malus*. Ce genre, souvent confondu avec le genre Poirier, en diffère surtout par la forme du fruit, qui est toujours ombiliqué à la base, c'est-à-dire creusé au point où le pédoncule est inséré. Quoique les botanistes ne reconnaissent généralement qu'une espèce sauvage à laquelle ils donnent différents noms, nous pensons néanmoins, comme nous l'avons dit pour les Poiriers, que les nombreuses variétés de Pommiers cultivés peuvent remonter à des types divers qui sont de véritables espèces.

Quoi qu'il en soit, la culture offre dans nos vergers des espèces ou variétés très-nombreuses de pommes, et elle tend tous les jours à les multiplier. Parmi les meilleures, nous recommandons les Calvilles blanche et rouge, les Fenouillets gris et jaune, les Reinettes franche, dorée, d'Angleterre, du Canada et d'Espagne, le Pigeon de Jérusalem, le Rambour

franc, la Belle de Vannes et la pomme Api avec ses deux variétés, la noire et la rose.

Les Pommiers, encore plus que les Poiriers, font la richesse de nos vergers. C'est dans les vallons de montagnes et à l'exposition du nord qu'ils réussissent le mieux. Une terre franche, forte et un peu fraîche leur convient à merveille. C'est là qu'ils donnent quelquefois une telle abondance de fruits, qu'il faut étayer leurs rameaux qui se courbent sous le poids de leurs richesses. Un verger chargé de fruits est, ainsi qu'une forêt d'Orangers, une des plus belles images de la fécondité de la nature et de la bonté de la Providence pour l'homme, unique objet de tant d'amour et de soins.

Les Pommiers, comme les Poiriers, se greffent en fente ou à l'écusson ; la première méthode est employée surtout pour les Pommiers à plein vent. Les sujets employés pour la greffe sont toujours d'autres Pommiers ; ils se divisent en trois classes : les Egrins, les Doucins et les Paradis. On appelle *Egrins* ou *Aigrins* les sujets francs qui viennent par le semis des pépins, *Doucins* une variété que l'on perpétue par le marcottage ou par rejetons enracinés, et *Paradis* une autre variété plus petite que l'on multiplie de la même façon. Ces deux dernières variétés ont été obtenues primitivement par le semis. Les Pommiers à plein vent et les grandes quenouilles se greffent sur Egrin ; les arbres de troisième grandeur, tels que les gobelets, les contre-espaliers et les pyramides moyennes, se greffent sur Doucin, et les sujets de quatrième grandeur, les nains de l'espèce, se greffent sur Paradis. Plantés à 70 centimètres, maintenus courts, arqués et soudés aux extrémités à l'aide de la greffe par approche, ceux-ci peuvent former des bordures élégantes et produisant de très-beaux fruits. Il est bon de ne mettre qu'une espèce à chaque bordure ; la Calville blanche et la Reinette du Canada réussissent très-bien pour ce genre de culture.

La pomme est l'un des meilleurs fruits que possède la France. Elle mûrit à l'époque où on n'en a presque plus d'autres ; on peut, en la privant le plus possible d'air et de lumière, conserver certaines espèces d'une année à l'autre, en les mettant à l'abri de la gelée et de l'humidité. (V. FRUITERIE.) Elle se mange crue, cuite où confite. On en fait des marmelades, des gelées, du sirop, du sucre. On en prépare aussi pour les malades une tisane rafraîchissante. La pulpe est un collyre dans l'inflammation des yeux. Les parfumeurs en font un cosmétique.

Le cidre se prépare avec le suc fermenté de la pomme ; on y emploie surtout les nombreuses variétés de la pomme sau-

vage, acides ou amères; mais cependant on y fait entrer aussi des pommes douces.

La préparation en est bien simple. On broie les pommes qu'on laisse ainsi amoncelées pendant quelques heures, après quoi on les porte au pressoir. Le jus, mis dans des tonneaux, entre en fermentation au bout de deux ou trois jours et rejette une écume rougeâtre; lorsqu'il n'en coule plus, on bouche les futailles, et l'on obtient du cidre fort si on le laisse sur sa lie, ou bien du cidre doux si on le soutire aussitôt qu'il est clarifié. Il peut, avant sa fermentation, servir aux mêmes usages que le vin doux. (V. VIGNE.) Le marc des pommes peut encore être employé à faire du petit cidre et à nourrir les animaux, les cochons surtout. Dans les pays où on ne fait pas de cidre, les pommes sauvages sont passées au four pour être ensuite mêlées à l'eau et faire une boisson rafraîchissante aux gens de la campagne. Le bois du Pommier est assez dur et assez solide pour servir en menuiserie, mais il est loin de valoir celui du Poirier.

Le P. COMMUN, à fleurs semi-doubles, est cultivé dans les jardins paysagers comme arbre d'agrément. On y plante aussi le P. DU JAPON, nommé aussi *Poirier* ou *Coignassier du Japon*, dont on admire au premier printemps les belles fleurs incarnates. Cette espèce donne souvent à Lyon des fruits très-aromatiques et qu'on peut utiliser. On en fait une confiture délicieuse, et on en fabrique un ratafia excellent. Pour faire ce ratafia, on commence par préparer le jus de pomme. Pour cette opération, on prend 100 pommes du Japon et 300 grammes d'amandes douces. On râpe les pommes, auxquelles on a soin de laisser leur écorce, et on pile les amandes mondées. On mêle la pâte bien homogène de celles-ci avec la pulpe de celles-là. On abandonne le tout au repos, puis on filtre. Le suc ainsi obtenu est clair et d'un parfum exquis. Quand on en a une quantité suffisante, on le mêle à parties égales avec de la bonne eau-de-vie. On ajoute, sur 6 kilogrammes de mélange, une petite quantité de cannelle fine concassée, de coriandre également concassée, de girofle, de macis et d'amandes amères. On fait infuser le tout pendant six jours, puis on ajoute 1 kilogramme 250 grammes de sucre concassé. On filtre à la chausse, et on obtient une liqueur stomachique et très-agréable. Il faut la conserver dans des bouteilles de verre noir et à l'ombre.

POMMIER-D'AMOUR. V. MORELLE FAUX PIMENT.

POMPADOURA. V. CALYCANTHE.

POMPON. V. LIS.

PONCEAU. V. PAVOT SOMNIFÈRE.

PONDEUSE. V. MORELLE AUBERGINE.

POPULAGE DES MARAIS. *Caltha palustris*. (Souci d'eau. Cocusseau.) Cette fleur éclatante accompagne souvent la Ficaire ; elle brille, comme elle, sur le bord des ruisseaux et dans les prairies humides aux premiers beaux jours du printemps. Son large disque d'or ressort d'une manière superbe au milieu de ses grosses touffes de feuilles d'un vert luisant. Virgile lui doit un de ses plus jolis vers :

Mollia luteola pingit vaccinia caltha.

On a dit cette plante apéritive et résolutive, propre à guérir la jaunisse et à faire sortir la petite-vérole. Moins âcre que les autres Renonculacées, ses boutons peuvent se confire au vinaigre. Ses fleurs teignent en jaune ; on en met dans le beurre pour lui donner plus de couleur. Avec l'alun, elles donnent une encre jaune et une couleur employée en peinture.

On cultive des variétés doubles et semi-doubles du Caltha. Le P. A GRANDE FLEUR est une plante superbe, qui est préférable à toutes les autres et qui n'est point délicate.

PORCELANE. V. POURPIER.

PORCELLE A LONGUES RACINES. *Hypochæris radicata*. (Salade-de-porc.) C'est la longue racine de la Porcelle, recherchée par les cochons dans les prairies où elle abonde, qui lui a valu son nom. Sa feuille ressemble beaucoup à celle du Pissenlit, mais n'en a point les propriétés. La P. TACHÉE. H. *maculata*, beaucoup plus rare, croît parmi les bruyères, sur les coteaux sablonneux ; la beauté de ses larges feuilles radicales, marquées de taches noires, la grande dimension de ses fleurs d'un jaune doré et la hauteur de leurs pédoncules la rendent très-propre à l'ornement des parcs.

PORREAU. V. OIGNON POIREAU.

PORTE-FEUILLE. V. RAPETTE.

— **ROSÉE**. V. ALCHEMILLE VULGAIRE.

POTAMOT. *Potamogeton* (du grec *potamos*, *geitôn*, habitant des fleuves). Ce genre nombreux donne une preuve irrécusable de la nécessité de l'air et du soleil pour la floraison, car chacune de ses espèces, habituellement inondée et flottante au gré de l'onde, dresse à sa surface tous ses rameaux florifères, qui n'ont d'ailleurs rien de remarquable que cette particularité. Le P. FLOTTANT, P. *natans* (Epi d'eau, Langue-de-chien), est astringent, rafraîchissant et propre à calmer les démangeaisons, appliqué extérieurement. Ses feuilles forment sur les eaux un assez joli tapis vert.

Les Potamots sont tellement abondants dans certaines eaux,

qu'on trouverait un grand profit à les en enlever, comme on le fait en Angleterre, au moment des grandes chaleurs, et à les mêler au fumier de la ferme ou à les enterrer dans des fosses voisines de l'eau. Ils se convertissent en deux ou trois mois en excellent engrais.

POTASSE (CARBONATE DE). Sel alcalin formé de la combinaison d'un atome d'acide carbonique et d'un atome de protoxide de potassium. C'est par excellence l'*alcali végétal*, comme on le nommait autrefois ; car c'est uniquement des végétaux qu'on retire toute la potasse qui a cours dans le commerce.

Les procédés par lesquels on l'obtient sont d'abord la combustion lente d'une foule de végétaux. Les plantes herbacées, telles que Fougères, Chardons, Tournesols, tiges et cosses de Pois, etc., en fournissent encore plus que les feuilles et les troncs d'arbres. Les cendres qui en résultent sont lessivées à chaud : ce lessif est soumis à l'évaporation dans des chaudières de fonte ; il reste au fond un résidu rougeâtre que l'on calcine dans des fourneaux à réverbère pour le purifier de toutes ses matières charbonneuses. Le produit est expédié dans des tonneaux sous les noms de *potasses d'Amérique, de Russie, de Dantzig, des Vosges*. Ce sont les plus estimées. On obtient une potasse plus pure en chimie par d'autres procédés.

La potasse a plusieurs usages importants : elle est employée dans les verreries comme un fondant sans lequel il serait difficile de convertir en verre les sables quartzeux qu'on y soumet au feu ; elle sert au blanchissage des toiles, du linge et des étoffes ; ce n'est même qu'à raison de la potasse qu'elle contient que la cendre est d'usage dans les lessives. Elle entre pour beaucoup dans la fabrication du savon. C'est une des substances les plus employées en chimie, etc.

On pourrait retirer de la potasse d'une foule de plantes dont on laisse perdre les débris. Les cendres lessivées sont un bon engrais, surtout pour les prés qu'envahissent la Mousse et les Joncs.

POTENTILLE. *Potentilla*. Toute la vertu de ces petites herbes des champs gît dans les propriétés astringentes de leur racine, qui abonde en tannin. Celle qui en renferme le plus est la P. TORMENTILLE ou BLODROD, très-commune dans les bois. La racine se prend en décoction et lavement pour toutes les atonies et hémorrhagies intestinales. On en fait des gargarismes pour fortifier les gencives, remédier au scorbut et guérir les maux de gorge. Ses racines teignent en jaune.

La P. RAMPANTE, P. *reptans*, a été célèbre autrefois sous

les noms de *Quinte-feuille*, *Herbe-à-cinq-feuilles*, *Main-de-Mars*, *Patte-de-pigeon*. Elle est très-commune le long des fossés; souvent aussi elle envahit les bordures de Fraises. C'est sur sa racine que l'on recueille le kermès ou cochenille de Pologne, que l'on emploie pour teindre en rouge. Il en existe une variété double, cultivée en bordure dans les jardins.

La P. ANSÉRINE (Herbe-aux-oies), très-commune le long des grandes rivières, a mérité son nom par la pâture qu'elle fournit à ces palmipèdes ; ses feuilles, qui sont en dessous du plus beau blanc, lui ont valu celui d'*Argentine*. On la mange en Livonie comme plante potagère, et en Angleterre on accommode ses racines. Elle peut teindre en jaune et servir au tannage comme la plupart des espèces de ce genre intéressant.

La P. FRUTESCENTE, cultivée dans les jardins, est un arbrisseau du Nord, de près de 1 mètre, qui se couvre tout l'été de fleurs en corymbe du plus beau jaune. Il est rustique et ne demande qu'un bon terrain. La P. DU NÉPAUL, originaire de cette contrée, a des fleurs ordinairement incarnates et d'un noir-pourpre superbe. On la cultive en pleine terre.

POTIRON. V. COURGE.

POUDRE-DE-CAPUCIN. V. VÉRATRE SÉBADILLE.

POULE-GRASSE. V. VALÉRIANELLE, LAMPSANE.

— **QUI-POND**. V. MORELLE AUBERGINE.

POULIOT. V. MENTHE.

POUMONS. Organe de la respiration dans les mammifères, les oiseaux et les reptiles. Les poumons sont de grandes cavités formées d'une multitude de petites cellules à cloisons minces. Une infinité de conduits qui communiquent par les bronches à la trachée-artère remplissent toutes ces cellules de l'air atmosphérique. Le sang qui circule dans les cloisons est vivifié par son contact presque immédiat et dépose une partie de son carbone, qui, se combinant avec l'oxygène de l'air, se convertit en acide carbonique. On constate la présence de celui-ci dans la respiration par la couleur blanchâtre que prend l'eau de chaux filtrée en soufflant dessus.

Les branchies des poissons sont un organe analogue aux poumons quant à leur destination ; elles sont formées de petites lamelles à dents de peigne où circule le sang qui s'y trouve en contact avec l'air dissous dans l'eau qu'ils habitent.

Ce que les poumons et les branchies sont aux animaux, les feuilles le sont aux plantes. Leur léger parenchyme, couvert de stomates, met la sève en rapport avec l'air qui les enve-

loppe; mais au lieu que dans les poumons son oxygène est absorbé et se trouve remplacé par une forte dose d'acide carbonique, dans les feuilles, au contraire, c'est l'oxygène qui est exhalé, et l'acide carbonique enlevé à la masse d'air atmosphérique, qui en serait bientôt viciée sans cette décomposition. Honneur en soit rendu à la divine Sagesse, qui a su d'une simple feuille faire l'heureux lien de deux principes également destructeurs, l'un par son inertie, l'autre par son activité !

POURPIER CULTIVÉ. *Portulaca oleracea.* (Porcelane.) Les petites feuilles du Pourpier, épaisses et aqueuses, sont assez fades; elles se mangent en salade ou accommodées, et peuvent se confire au vinaigre comme les Cornichons. Le Pourpier est rafraîchissant et tempérant, mais du reste assez peu convenable aux estomacs faibles.

C'est une plante potagère. On cultive surtout le P. DORÉ, variété plus grande et plus jolie par les petits points dorés qu'elle offre sur ses feuilles; mais on ne peut la conserver telle que par des soins, car elle tend naturellement à redevenir verte. Le Pourpier, une fois introduit dans un jardin, s'y ressème naturellement seul; pourtant il est mieux de récolter sa graine et de le semer en mai. Cette graine très-fine doit être semée avec du terreau, peu recouverte et souvent arrosée.

PRÊLE. *Equisetum.* (Chaquène, Queue-de-cheval.) Il est peu de plantes aussi singulières que les Prêles : leur tige et leurs rameaux articulés, et leur fructification bizarre en forme de clous groupés en épi, les distinguent aisément des plantes cryptogames. Elles ne sont pas sans propriétés. La P. D'HIVER, E. *hiemale* (Asprêle), qui fleurit l'hiver, croît dans les bois humides et s'élève à 1 mètre. Elle est employée à polir le bois et les métaux, après qu'on a fait passer dans sa tige un fil de fer pour lui donner plus de consistance. On s'en sert pour agrandir les trous de flûte et nettoyer ceux de montre. Les doreurs en font usage pour adoucir le blanc qui sert de couche à l'or, et les parfumeurs pour mettre le talc en poudre. Toutes les Prêles peuvent plus ou moins servir à ces emplois, en raison de leur rudesse.

La P. DES CHAMPS, E. *arvense* (petite Prêle, Aprêle, Queue-de-renard), se mange à Venise quand elle est jeune; elle passe pour être astringente, diurétique, anti-dyssentérique et propre à préserver les enfants des hernies. Ses tiges fertiles, toujours très-précoces, sortent de terre comme de petites Asperges et se flétrissent longtemps avant que les feuilles stériles aient paru.

La P. LIMONEUSE et la P. DES MARAIS jouissaient chez les anciens de prétendues vertus contre le râle ; ils en faisaient pour cela prendre des infusions à leurs coureurs. Dans le Midi, la P. PLUVIALE est employée à récurer la vaisselle.

PRIMEROSE. V. PRIMEVÈRE.

PRIMEVÈRE A GRANDES FLEURS. *Primula grandiflora.* (Coucou, Primerole.) L'apparition de cette fille du printemps, qui porte son nom, fait époque dans l'année comme le chant du coucou et l'arrivée du rossignol et de l'hirondelle. Quand on s'est dit : « La Primevère est en fleur, » l'hiver semble passé et le printemps tout près d'éclore. Le soleil de février suffit souvent pour la faire épanouir. Aussi abondante que précoce, elle tapisse le bord des ruisseaux et émaille les prés humides du jaune-canari de ses fleurs. On en trouve une variété aussi grande et de même couleur, où plusieurs fleurs se réunissent sur la même tige ; on ne doit point la confondre avec le P. *elatior* des botanistes. Celui-ci a une hampe multiflore dont les fleurs, naturellement jaunes, mais plus petites, deviennent rouges, brunes, doubles et panachées par la culture. Au reste, ces deux espèces ont produit une multitude de variétés qui font de charmantes bordures. On les multiplie de rejetons et de boutures, ou mieux de graines pour avoir des nouveautés. Il convient de les couvrir légèrement dans les grands froids, de leur enlever les feuilles mortes et de les purger des limaçons qui les attaquent. Une terre légère, fraîche et ombragée est celle qui leur convient le mieux.

La P. OFFICINALE (Fleur-de-coucou, Herbe-à-la-paralysie, Herbe-de-saint-Pierre-et-saint-Paul), commune dans les prés, où elle paraît un peu plus tard, est employée en décoction contre la paralysie et en application contre les rhumatismes. Ses racines servaient autrefois de sternutatoire. Ses feuilles peuvent se manger en salade. Dans le Nord, on prépare avec ses fleurs une boisson agréable. Toutes ces propriétés sont communes aux espèces précédentes.

La P. AURICULE OU OREILLE-D'OURS, P. *auricula*, ainsi nommée du limbe de la corolle souvent onduleux et crispé, vient dans les hautes montagnes ; mais les jardins s'en sont emparés, et elle fait la passion des amateurs par la variété de ses vives couleurs. Les variétés les plus estimées sont le bleu pourpre, le liseré blanc, le brun foncé, le brun olive, le feu velouté noir et l'orangé. Les fleuristes mettent leurs Auricules en pots qu'ils dressent en amphithéâtre.

L'Auricule, qui, dans les montagnes, croît au pied des rochers et dans leurs crevasses, veut une terre légère qu'on n'ar-

rose que lorsque la plante devient molle. Elle craint moins le froid que le chaud et l'humidité. Le levant ou le nord sont l'exposition qui lui convient le mieux. Elle se multiplie de rejetons qu'on place à mi-ombre. Lors de la floraison, on peut relever en mottes pour mettre en pot. Les graines, pour obtenir des variétés, doivent être semées en terre de bruyère.

La P. de Chine, P. *Sinensis*, est une des plus jolies plantes qu'on puisse cultiver pour décorer les appartements pendant l'hiver. Ses charmantes fleurs, roses ou blanches, s'y épanouissent depuis le mois de novembre jusqu'au printemps. Il lui faut la terre de bruyère mêlée d'un quart de vieux terreau. La plante est vivace, mais elle périt facilement pendant l'été. Si l'on veut la conserver, on doit la préserver avec soin de la pluie et de l'humidité.

PROVINS. V. Marcottes, Boutures.

PRUNELLIER. V. Prunier épineux.

PRUNIER. *Prunus domestica.* On croit cet arbre, aujourd'hui si commun en Europe, originaire de Syrie. Il est très-fertile, peu délicat, et vient en tout terrain et à toute exposition ; cependant celle du levant lui est préférable. Le Prunier se multiplie de noyaux stratifiés (V. Stratification) qu'on sème en pépinière, ou mieux de rejetons qu'on arrache pour replanter en ligne et qui servent de sujets à greffer. On les élève à plein vent, en espalier ou en quenouille. Ils donnent quelquefois une telle abondance de fruits, qu'il faut étayer les branches ; il convient alors d'en supprimer quelques uns pour ménager l'arbre et pour que les autres soient plus beaux.

Parmi les nombreuses variétés, on cite : les Reines-Claude grosse, petite, dauphine, violette, à fruit vert jaunâtre ; les Damas violet, d'Espagne, de septembre : la Prune Monsieur, la Surpasse-Monsieur, la Royale de Tours ; les Perdrigons blanc et rouge ; la grosse et petite Mirabelle ; l'Abricotin et la Prune-abricot, la plus belle de toutes, mais l'une des moins bonnes ; la Sainte-Catherine, très-tardive, mais aussi très-bonne pour pruneaux ; les Damas noir, gros et petit ; c'est le fruit de ces derniers qu'on emploie en médecine comme laxatif et rafraîchissant.

La prune est un très-bon fruit qui se mange cru ou cuit. On en fait des compotes, des confitures, des fruits à l'eau-de-vie et surtout des pruneaux. Ceux de Tours sont les plus estimés ; ils se préparent en faisant convenablement sécher les prunes bien mûres (Reine-Claude ou Sainte-Catherine) au soleil ou dans des fours de plus en plus chauds.

Les brignoles sont le fruit du Perdrigon blanc ou violet.

pelé, partagé et enfilé à de fines baguettes d'osier; on les fait sécher au soleil, après quoi on les aplatit et on les met en caisses qu'on expédie.

Le bois du Prunier est dur, compacte, marqué de veines d'un brun rougeâtre, et se poli très-bien; il est recherché. Les tourneurs le nomment *satiné de France, satiné bâtard*.

Le P. ÉPINEUX ou PRUNELLIER. P. *spinosa* (Pelossier, Prunier sauvage, Épine noire), est indigène. C'est un grand arbrisseau qui fait de bonnes haies épineuses; ses tiges droites, fortes et noueuses servent à faire des cannes, des dents de râteau, etc. Ses fruits ronds, bleuâtres, acerbes, font une boisson rafraîchissante très-usitée à la campagne. On en préparait anciennement un extrait astringent et tonique nommé *Acacia nostras*. Ces fruits servent aussi à colorer le vin ainsi qu'à faire de l'encre et une teinture brune en y joignant l'écorce. Dans le Nord, on prend les feuilles du Prunellier en infusion théiforme sous le nom de *Thé d'Europe*.

PRUNIER A GRAPPES. V. CERISIER.
— DE BRIANÇON, DES ALPES. V. ABRICOTIER.
— ODORANT. V. CERISIER MAHALEB.

PRUNELLE. V. BRUNELLE.

PSORALÉE (du grec *psôraleos*, dartreux). Les Psoralées sont pour la plupart des arbustes exotiques qu'on cultive en serre chaude ou orangerie. La P. GLANDULEUSE (Thé-des-jésuites, Thé du Paraguay) est originaire du Chili. Elle est très-usitée dans le Pérou et le Brésil comme vulnéraire, stomachique et vermifuge.

La P. BITUMINEUSE est très-commune dans le midi de la France. Ses fleurs en têtes bleues, à long pédoncule, relevées par un feuillage découpé et d'un vert brillant, sont assez jolies; elle est surtout remarquable par son odeur de bitume. Prise en infusion, elle combat les affections cancéreuses. L'huile de ses graines a été employée dans les paralysies.

PTARMIQUE. V. ACHILLÉE.

PTÉRIDE PORTE-AIGLE. *Pteris aquilina* (Fougère impériale, Fougère commune.) Pour comprendre le nom singulier de cette belle Fougère, il faut couper en biseau la tige à sa naissance, et on remarquera sur les deux tranches un aigle aux ailes étendues et à deux têtes couronnées, semblable à celui des armes d'Autriche. Il faut avouer cependant qu'on n'y voit bien que ce qu'on y cherche, car cette prétendue disposition des fibres de la plante est un peu confuse;

elle est bien plus remarquable par sa taille de 2 à 3 mètres et par sa côte, qu'on prendrait pour une véritable tige. La Ptéride est très-commune dans les bois secs, dans les lieux incultes et les vallons rocailleux ; elle y est partout d'un grand effet par l'élégance et la disposition de ses belles et larges feuilles. Elle sert à une foule d'usages; elle fait le feu de la chaumière, la litière des troupeaux, remplace le chaume pour les toitures, sert à embalier, à faire des liens, et remplace la paille dans beaucoup de circonstances ; elle a sur elle l'avantage de donner beaucoup de potasse. On pourrait se passer de tirer celle-ci de l'étranger si on utilisait pour cet usage toutes les Fougères que produit la France; il suffirait de les couper au milieu de l'été, et, après quelques jours de dessication, de les faire consumer lentement dans des fosses étroites et profondes pour en soumettre les cendres à la préparation décrite au mot POTASSE.

PUCELAGE. V. PERVENCHE.

PUCIÈRE. V. PLANTAIN DES SABLES.

PUCINE BLANCHE. V. TROÈNE.

PULICAIRE. V. INULE.

PULMONAIRE A FEUILLES ÉTROITES. (Herbe-aux-poumons, Herbe-au-lait, Herbe-de-Notre-Dame, Sauge de Bethléem, Coucou bleu.) Ses feuilles velues, lancéolées et comme parsemées de taches de lait ne sont pas moins remarquables que ses fleurs, les unes rouges, les autres bleues sur un même pédoncule. Aussi précoce que la Primevère et habitant les mêmes lieux, elle fixe l'attention et mérite le cas qu'on en fait ; elle est adoucissante et propre à faire expectorer ; elle remplace la Bourrache (V. BOURRACHE) et en a toutes les qualités. Ses feuilles se mangent en potage et en guise d'épinards. On cultive la P. DE VIRGINIE et la P. DE SIBÉRIE pour leurs jolies fleurs. La première se multiplie d'éclats et la seconde de graines.

PULSATILLE. V. ANÉMONE.

PUTIER. V. CERISIER A GRAPPES.

PYRÈTRE. V. ANTHÉMIDE, CHRYSANTHÈME.

PYROLE A FEUILLES RONDES. *Pyrola rotundifolia* (de ses feuilles assez semblables à celles du Poirier, *Pyrus*). (Verdure d'hiver ou de mer.) Que l'on a de plaisir à trouver la Pyrole ! Elle cache ses modestes attraits dans les ravins profonds des bois solitaires ; sa rareté ajoute encore à l'élégance de sa tige s'élevant en colonne au milieu d'une touffe de feuilles d'un vert brillant, qui fait encore mieux ressortir les petits grelots de ses fleurs d'un blanc rosé.

Aussi intéressantes que jolies, toutes les Pyroles sont usitées en médecine comme astringentes et vulnéraires, à cause du tannin et du principe amer qu'elles renferment. Elles conviennent donc au traitement des plaies, aux pertes de sang, aux hémorrhagies : elles entrent dans les vulnéraires suisses ; on en prépare un miel excellent dans les esquinancies.

Q

QUAMOCLIT. V. Ipomée écarlate.

QUARANTAIN. V. Violier annuel.

QUENOUILLE. V. Roseau donax.

QUEUE-D'ARONDELLE ou **D'HIRONDELLE**. V. Fléchière.

— **DE-CHEVAL**. V. Prêle.

— **DE-LION**. V. Phlomide.

— **DE-LOUP**. V. Mélampyre des champs.

— **DE-PAON**. V. Tigridie.

— **DE-POURCEAU**. V. Peucédan.

— **DE-RAT**. V. Phléole noueuse.

— **DE-RENARD**. V. Erigeron du Canada, Vulpin, Lilas.

— **DE-RONDELLE**. V. Umbilicus.

QUINA, QUINQUINA (du latin *quinque*, fièvre quinte), *Chinchona*. (Écorce péruvienne, Écorce fébrifuge, Poudre-de-la-comtesse, Poudre-des-pères, Poudre jésuitique.) Don précieux de l'Amérique, puissant remède à toutes les fièvres intermittentes, qui fait depuis longtemps la santé des malades et la fortune des médecins. Plusieurs arbres du même nom, tous de la famille des Rubiacées, mais dont les feuilles sont opposées au lieu d'être verticillées comme dans nos Rubiacées d'Europe, fournissent des écorces différentes d'aspect, de couleur et de goût, qui toutes ont cours dans le commerce, sous les noms de Q. gris ou de Loxa, C. *condaminea* ; Q. jaune, C. *cordifolia* ; Q. orange ; C. *lancifolia* ; Q. rouge, C. *oblongifolia* ; Q. blanc, C. *ovalifolia*. Tous sont originaires du Pérou, et particulièrement des montagnes qui avoisinent Loxa, à 240 kilomètres de Quito.

Les Américains connaissaient déjà les propriétés du Quina à l'époque de la découverte du Nouveau-Monde ; mais ils les cachèrent soigneusement aux Espagnols. Ce ne fut qu'en 1638 qu'un Indien les révéla par reconnaissance au gouverneur de

Loxa, qui se hâta d'en faire part au vice-roi du Pérou, dont la femme, la comtesse de Chinchona, était dangereusement malade. Le Quina la rendit à la vie et lui dut son nom. La comtesse reconnaissante voulut que les jésuites distribuassent ce trésor et proclamassent ses vertus. Ils en apportèrent une cargaison à Rome, et furent longtemps les seuls dépositaires de la poudre bienfaisante qu'ils répandaient dans toute l'Europe. Elle y trouva des détracteurs, mais Louis XIV la soutint de son puissant vouloir, et depuis lors elle est restée en première ligne parmi les substances héroïques, toniques et fébrifuges.

Pris à petites doses, le Quina donne du ton à l'estomac, aux intestins, et réveille l'activité des organes de la digestion. On l'emploie à plus forte dose dans les maladies périodiques et intermittentes, les fièvres surtout. L'usage du Quina employé en poudre a longtemps prévalu; depuis que la chimie est parvenue à extraire ses deux principes immédiats, la *quinine* et la *chinconine*, on les administre à l'intérieur en poudre, en extrait et en décoction, mais à l'état de sel; c'est ordinairement comme sulfate et acétate. A l'extérieur, le Quinquina est employe contre les ulcères et les gangrènes atoniques. On en fait aussi des fomentations antiputrides.

QUINTE-FEUILLE. V. Potentille rampante.

R

RABIOULE, RABITTE. V. Chou-rave.

RACINE BLANCHE. V. Panais cultivé.

— **D'ABONDANCE, DE DISETTE**. V. Betterave.

— **DOUCE**. V. Réglisse, Trèfle des Alpes, Astragale.

— **DU SAINT-ESPRIT, GIROFLÉE**. V. Benoîte.

— **JAUNE**. V. Carotte.

— **NOIRE**. V. Salsifis, Scorzonère.

— **VIERGE**. V. Bryone, Tamier.

RADIAIRE. V. Astrance.

RAIFORT cultivé. *Raphanus sativus*. (Radis.) Des fleurs blanches et roses, et des siliques compactes et charnues, distinguent aisément le Raifort de la Rave, *Brassica rapa*. Il est originaire de la Chine. On en a obtenu de nombreuses variétés; l'une des meilleures est le gros Raifort noir ou violet

d'hiver, qu'on cultive en grand comme plante fourragère. Il est très-répandu dans le Midi ; on le sème de juillet en septembre ; sa grosse racine fusiforme est très-agréable aux bestiaux.

Le RADIS (petite Rave, Tendrette) se cultive pour la table et lui fournit une petite racine agréable et appétissante, à pelure ordinairement d'un beau rose. On la mange crue : elle est stomachique, stimulante et anti-scorbutique. Les jeunes feuilles se mangent aussi en salade ou assaisonnées.

On indique comme variétés du Radis le Corail rouge long, la petite Rave hâtive, la Saumonée, la Blanche, la Tortillée du Mans, le petit Gris rond, le Radis jaune, etc. Toutes veulent une terre douce et profonde. On doit la piétiner ou fouler avant le semis pour avoir les Radis plus ronds ; et, pour qu'ils soient plus tendres et moins forts, il faut semer tous les huit jours et arroser beaucoup. Ils cessent d'être bons quand leur intérieur commence à s'amollir.

Le R. SAUVAGE, R. *raphanistrum* (Ravenelle, Renavelle), est une plante indigène malheureusement beaucoup trop commune dans les blés qu'elle infeste. Il faut l'arracher d'autant plus soigneusement que sa graine, mêlée à la farine, est dangereuse et a même causé des épidémies connues sous le nom de *raphanies*.

RAIFORT D'EAU. V. CRESSON AMPHIBIE.

— FAUX, GRAND. V. CRANSON.

RAIPONCE EN ÉPI. *Phyteuma spicata* (du grec *phuton*, plante). (Raponcule, Rave sauvage.) La Raiponce sauvage croît abondamment sur le bord des ruisseaux ombragés. Sa haute tige à feuilles bien vertes, assez souvent marquées de taches noires, porte un épi court de fleurs blanchâtres assez apparentes ; mais elle est plus remarquable par sa racine en petite rave, qui lui a valu son nom français, et se mange en salade comme celle de la Campanule raiponce. On a vanté cette racine et ses feuilles comme riches en vertus médicinales, mais sans beaucoup de fondement.

RAIPONCE DES JARDINS, RAIPONCETTE. V. CAMPANULE.

RAISIN. V. VIGNE.

— **D'AMÉRIQUE, DU CANADA, DES TEINTURIERS.** V. PHYTOLAQUE.

— **DE BRUYÈRE, DES BOIS.** V. AIRELLE MYRTILLE.

— **DE-CHÈVRE.** V. NERPRUN PURGATIF.

— **DE-LOUP.** V. MORELLE NOIRE.

— **DE-RENARD.** V. PARISETTE.

RAISIN-DES-OURS. V. ARBOUSIER.

RAMALINE DES FRÊNES. Il est peu de Lichens de formes aussi variables, peu aussi qui soient plus répandus, non seulement sur les Frênes dont la Ramaline porte le nom, mais dans les haies, aux rameaux de la plupart des arbres et sur les vieilles planches qui servent de cloison. Elle consiste en lanières grisâtres, quelquefois groupées en petit gazon fourré, d'autres fois solitaires, digitées et pendantes. Peut-être participe-t-elle aux propriétés tinctoriales de la plupart de ses congénères, mais elle semble trop coriace et croît trop haut sur les arbres pour servir d'aliment aux hommes et aux animaux, comme la Physcie d'Islande et la Cladonie des rennes. (V. ces mots.)

RAMEAU-D'OR. V. GIROFLÉE.

RAPETTE COUCHÉE. *Asperugo procumbens*. (Portefeuille.) La rudesse et l'aspérité de cette petite plante sont indiquées par ses noms; elle doit celui de *Portefeuille* à la forme aplatie de son calice et de ses fruits. Elle peut être utilisée comme la Bourrache, dont elle a les qualités. On peut aussi la manger en potage. Sa racine, comme celle des Orcanettes (V. ORCANETTE), teint en rouge.

RAPONCULE. V. CAMPANULE.

RAQUETTE. V. CIERGE OPUNTIA.

RAVE. V. CHOU, RAIFORT.

— **DE GENÊT**. V. OROBANCHE.

— **DE-SAINT-ANTOINE**. V. RENONCULE BULBEUSE.

— **DE TERRE**. V. CYCLAME.

— **SAUVAGE**. V. RAIPONCE.

RAVENELLE. V. RAIFORT SAUVAGE.

RAY-GRASS D'ANGLETERRE. V. IVRAIE VIVACE.

RÈBLE. V. GAILLET GRATERON.

RÉGLISSE BATARDE OU SAUVAGE. V. ASTRAGALE.

— DE MONTAGNE, DES ALPES. V. TRÈFLE DES ALPES.

— DES BOIS. V. POLYPODE VULGAIRE.

RÉGLISSE OFFICINALE. *Glycyrrhiza glabra*. La racine de Réglisse est connue de tous les malades, des pauvres surtout; c'est le sucre des hôpitaux, la boisson du peuple, le hochet des enfants. Les anciens faisaient usage de la R. VELUE. G. *hirsuta*, qui croît naturellement dans le Midi.

Celle que nous cultivons veut une terre légère et profonde :

elle se multiplie par éclats. Au printemps on la met en lignes distantes de 4 décimètres et séparées par une tranchée de fumier ; on la cultive avec soin, et tous les trois ans on arrache les racines pour les mettre en circulation. C'est de leur extrait qu'est formé le sucre noir ou jus de Réglisse, si usité dans les rhumes. La poudre de son bois sert à rouler les pilules. La médecine vétérinaire l'emploie, mêlée au miel, en opiat béchique et adoucissant. La racine sert à préparer la boisson si connue sous le nom d'*eau de Réglisse*, *tisane de polisson* ou *coco*. C'est une boisson agréable, rafraîchissante, pectorale et détersive. On en ajoute à la bière dans les brasseries pour la faire mousser. La racine sert encore à faire du papier, des bouchons, un suc pour la peinture et une teinture brune. Elle entre aussi dans la composition de l'encre de Chine commune.

REINE-DES-BOIS. V. MUGUET DE MAI.

— **DES-PRÉS**. V. SPIRÉE ULMAIRE.

— **MARGUERITE**. V. ASTÈRE DE LA CHINE.

RELACHE. V. CENTAURÉE CHAUSSE-TRAPPE, PANICAUT.

RELIGIEUSE. V. GOUET.

REMORDS-DU-DIABLE. V. SCABIEUSE.

RENAVELLE. V. RAIFORT SAUVAGE.

RENONCULE. *Ranunculus* (du latin *rana*, grenouille). La plupart des espèces de ce beau genre, croissant dans les marais et sur le bord des eaux, ont emprunté leur nom de leurs voisines en marécage. Leur suc, âcre et caustique, est un poison dans quelques unes ; mais on peut l'utiliser en appliquant leurs feuilles fraîches comme vésicantes. Les espèces à fleurs jaunes sont confondues sous le nom de *Bouton-d'or*.

Celle des Renoncules qui, par la variété et la vivacité de ses mille couleurs, le bleu excepté, l'emporte sur toutes les autres, est la R. ASIATIQUE OU DES JARDINS, R. *Asiaticus*. Sa culture a commencé à la cour de Mahomet IV, et a passé de là à Marseille, en France et surtout en Hollande, où cette belle fleur est devenue une branche de commerce. C'est de là qu'on l'expédie aux fleuristes de toutes les parties du monde et qu'on en fait des collections pour lesquelles se passionnent les amateurs. La Renoncule se multiplie par ses racines nommées *pattes* ou *griffes*, qu'on plante ordinairement vers la fin de janvier, en ayant soin de les abriter contre les gelées de la fin de l'hiver. Il leur faut une terre douce, légère et terreautée, à l'exposition du levant ou du midi. La culture est à peu près la même que celle des Anémones (V. ANÉMONE), excepté

que les griffes se plantent moins espacées et à une moins grande profondeur. Cependant on peut varier l'époque des plantations depuis la mi-septembre jusqu'au mois d'août, en ayant soin de ménager l'ombre et l'eau en raison de la température. Avant de les planter, on fera bien de faire tremper les griffes pendant douze heures dans de l'eau de suie pour les préserver des insectes.

La R. ACRE, R. *acris* (Bouton-d'or, Bassinet), est très-commune dans les prés et fort grande (de 4 à 10 décimètres). On la cultive dans les jardins pour sa variété double, à petites fleurs parfaitement pleines, rondes et du plus beau jaune. On la multiplie par éclats, en terre légère, franche et fraîche.

La R. RAMPANTE (Bassinet rampant, Pied-de-coq), et la R. BULBEUSE (Rave-de-saint-Antoine, Grenouillette), sont remarquables par la beauté de leur fleur large et d'un éclat métallique. On cultive leurs variétés à fleurs doubles. Les feuilles de la Renoncule rampante sont connues des ménagères sous le nom de *piport* ou *pied-de-poule*; elles entrent dans la nourriture des dindonneaux. Le collet de la Renoncule bulbeuse est vénéneux et sert à empoisonner les rats.

La R. SCÉLÉRATE (Grenouillette des marais, Mort-aux-vaches, Herbe sardonique), est très-commune dans les fossés d'eau stagnante; elle justifie tous ses noms par ses sucs vénéneux et caustiques; aussi les animaux la fuient. Sa fleur est peu remarquable, mais elle est assez singulière par le cône allongé de son fruit.

La R. FLAMMETTE OU PETITE DOUVE, R. *flammula*, a les fleurs pâles mais nombreuses. Ses feuilles entières sont vésicantes.

La GRANDE DOUVE, R. *lingua*, à haute tige et grande fleur du plus bel or, mériterait une place dans les pièces d'eau des jardins. Elle est assez rare.

La R. DES CHAMPS, R. *arvensis*, pullule dans les blés, d'où on l'arrache. Elle n'a de remarquable que ses capsules hérissonnées.

La R. A FEUILLES D'ACONIT ne se trouve que sur les hautes montagnes, où elle est simple. Dans les jardins, où elle est double, on la nomme *Bouton-d'argent*, et les Anglais *Belle Pucelle de France*; elle est globuleuse et d'une éclatante blancheur. Il lui faut une terre légère, de fréquents arrosements et un bon paillis l'hiver.

La R. DES GLACIERS ne se trouve que dans le voisinage des neiges éternelles; le rose pâle de sa corolle, l'air languissant et abattu de sa tige et de ses feuilles, attestent les derniers

efforts de la nature contre les rigueurs du froid et l'empire des glaces.

La R. THORA, la plus vénéneuse de toutes, croît aussi sur les hautes montagnes. Elle était connue des anciens guerriers, qui trempaient le fer de leurs lances et de leurs flèches dans son suc pour l'empoisonner.

RENOUÉE. *Polygonum*. A la tête de toutes les espèces intéressantes de ce genre nombreux, on remarque la R. SARRASIN, P. *fagopyrus* (Blé noir, Blé rouge, Blé de Barbarie, Bucail, Carabin), originaire d'Afrique et d'Asie, répandue dans toute l'Europe, et d'une immense ressource pour les pays pauvres et les mauvais terrains. Le nom de *Blé* qu'on lui donne prouve d'ailleurs assez le prix qu'il a et l'usage qu'on en fait. Egalement propre à la nourriture de l'homme et à celle des animaux, on réduit son grain en farine pour les usages de la table, ou on le donne en nature pour nourrir et engraisser les pigeons, la volaille, les cochons, les moutons, et servir d'avoine aux chevaux. Sa fleur, recherchée des abeilles, leur fournit beaucoup de miel et une cire très-blanche ; sa tige, surtout dans une variété vivace connue sous le nom de P. *cymosum*, fournit un bon engrais pour les champs et beaucoup de potasse. Le Sarrasin croît si vite, qu'on le place entre deux récoltes pour en avoir une troisième ; mais il craint le froid et les terrains humides. On sème de juin en juillet, à la volée, plus ou moins épais selon qu'on tient au grain ou seulement à l'engrais. L'usage du Sarrasin comme fourrage n'est pas absolument sans danger pour les troupeaux, au moins à l'écurie.

La R. DE TARTARIE, P. *Tataricum* ou *dentatum*, originaire de Sibérie, diffère surtout du précédent par les angles dentés de ses fruits ; il est aussi plus ramifié, plus productif et moins sensible au froid.

La R. BISTORTE (Feuillette, Serpentaire) tire son nom de sa racine contournée et deux fois repliée sur elle-même ; elle est d'un grand effet dans les prairies des hautes montagnes par sa tige élevée et ses fleurs en épi d'un rose charmant. La racine, précieuse par le tannin qu'elle contient, est un astringent qu'on emploie dans les flux chroniques, les hémorrhagies, les diarrhées atoniques, etc. ; associée à la grande Gentiane et à quelque autre amer, la Bistorte est un fébrifuge, mais son action est trop énergique pour être risquée impunément et sans précautions. On la cultive en Suisse comme plante fourragère, mais son foin est dur et de médiocre qualité. Les feuilles cuites sont alimentaires, ainsi que les graines, qu'on mange en Islande ; ces graines sont aussi bonnes que le

Sarrasin pour les oiseaux. La racine, qui sert à tanner, renferme, outre son principe astringent, une fécule nutritive dont on fait du pain en Russie.

La R. VIVIPARE, qui croît sur les hautes montagnes, ressemble assez à la précédente, quoique beaucoup plus petite. Les fleurs inférieures de son épi rose se changent, comme dans quelques Aulx, en bulbilles noirâtres, qui reproduisent la plante et lui ont valu son nom spécifique.

On a donné celui de *Persicaire* à quatre espèces de Renouées assez semblables aux deux précédentes :

La PERSICAIRE DU LEVANT, P. *Orientale* (Bâton-de-saint-Jean, Cordon-de-cardinal, Monte-au-ciel, grande Persicaire), belle plante de 1 à 2 mètres, à larges feuilles partant d'un anneau remarquable, et à longs épis de fleurs rouges, retombant avec grâce. Elle se ressème naturellement, mais il est mieux d'en mettre sur couche et de repiquer en terre fraîche pour avoir plus tôt les fleurs : on peut utiliser la graine pour les oiseaux et la volaille.

La PERSICAIRE AMPHIBIE, P. *amphibium*, embellit le bord et la surface des eaux tranquilles par de jolis épis roses s'élançant du milieu de larges feuilles qui nagent sur l'eau. Sa racine, astringente et dépurative, est un des succédanés de la Salsepareille.

La PERSICAIRE DOUCE, P. *persicaria* (Pied rouge, Fer-à-cheval), a quelquefois des feuilles tachetées de noir ou de blanc. Ses fleurs forment de beaux épis blancs ou roses. Toute la plante a été vantée comme vulnéraire, astringente, antiputride et odontalgique ; elle teint en rouge-orangé. Ses graines nourrissent la volaille.

La PERSICAIRE ACRE OU BRULANTE, P. *hydropiper* (Poivre d'eau, Piment aquatique, Curage), a dans ses feuilles toute l'âcreté qu'annoncent ces différents noms. Elle est repoussée par les animaux ; c'est une plante vénéneuse dont le suc rubéfie la peau. On s'en sert dans la goutte, et on l'emploie aussi pour raviver les plaies blafardes et putrides. Elle est très-commune dans les lieux humides ; sa graine peut remplacer le Poivre.

La R. LISERON, P. *convolvulus* (Vrillée sauvage), et la R. DES BUISSONS, P. *dumetorum* (grande Vrillée), n'ont de joli que leur vert feuillage qui enlace les arbrisseaux, et de bon que leurs graines qui nourrissent les oiseaux. Sous ce dernier rapport, la R. DES OISEAUX, P. *aviculare* (Traînasse sanguinaire, Herbe-des-saints-Innocents), est la plus intéressante. Elle se trouve partout ; ses tiges grêles et rampantes font de petits liens. Tous les animaux la mangent, les oi-

seaux en font leurs délices. Les graines sont purgatives et se mangent mêlées au Sarrasin. Toute la plante, enfin, est vulnéraire et astringente.

RÉPARÉE, REPARI. V. Bette.

REPRISE. V. Orpin.

RÉSÉDA odorant. *Reseda odorata*. Petit, diffus et de peu d'apparence, qu'a donc le Réséda des jardins pour que sa fleur se retrouve partout? Point de bouquet où il ne soit mêlé, point de parterre où il ne fleurisse ni de salon qu'il n'embaume. Son doux parfum, que Linné comparait à l'ambroisie, l'a fait nommer *Herbe-d'amour*, *Mignonnette*. Il entre dans les cosmétiques et plaît toujours, sous quelque forme qu'on le rencontre.

Le Réséda, originaire de l'Algérie, est vivace et même ligneux dans sa patrie, tandis que chez nous il est annuel. Les gelées le font périr. On peut cependant, en le mettant en pot et en orangerie, le conserver plusieurs années et l'élever en colonne de 1 ou 2 mètres. Il demande une bonne terre bien exposée et suffisamment arrosée pendant les chaleurs. Les feuilles et la tige teignent en jaune.

Le R. jaunissant, R. *luteola* (Gaude, Herbe-à-jaunir, Lis-des-teinturiers), est, avec la Garance, la plus importante de nos plantes indigènes pour la teinture. Toutes les nuances du jaune s'y trouvent et passent à toutes les étoffes qu'on y plonge. La Gaude croît naturellement dans les lieux arides et les fentes des murs ; mais celle qu'on cultive est préférable pour la teinture par le plus d'abondance de son produit. On sème en juillet, en terre légère, nue, ou sur un lavage de haricots. La graine, très-fine, doit être peu couverte. On donne un bon sarclage en automne et au printemps, et lorsqu'en été on voit les épis prendre une teinte bien jaune, on l'arrache, on la lie en petites bottes qu'on fait sécher sans les entasser, pour éviter la fermentation. En vieillissant elle conserve ses vertus. Le principe colorant de la Gaude se nomme *lutéoline*. On en extrait une laque qui sert en peinture, ainsi que le *stil de grain*, autre couleur jaune, mais plus fine. Tout le midi de la France et la Normandie cultivent cette plante ; il serait à souhaiter qu'elle fût plus généralement répandue, car elle peut venir dans les plus mauvais terrains qu'elle bonifie, et elle fait une branche de commerce lucrative.

RÉSINE. Produit immédiat des Conifères, très-hydrogéné, brûlant avec une grande facilité et donnant avec une agréable odeur une grande quantité de noir de fumée. Elle se rapproche par sa nature des huiles volatiles (V. Huile) épaissies

par l'action de l'air, et réside comme elles d'une manière plus spéciale dans l'écorce et les autres parties extérieures. Son insolubilité dans l'eau rend les arbres verts qu'elle pénètre plus propres aux ouvrages destinés aux lieux humides.

La résine donne naissance à une foule de produits importants journellement employés dans la médecine et les arts. Quand cette sécrétion des arbres verts, et surtout du Pin (V. PIN), s'est réunie d'elle-même et solidifiée sur l'arbre, on la nomme *galipot, faux encens, encens de village*; mais fondu et purifié en traversant un lit de paille, le galipot donne la *poix de Bourgogne, poix blanche* ou *jaune,* selon sa qualité, si usitée en emplâtres dans les affections rhumatismales, douleurs vagues, etc.

La térébenthine est cette même résine du Pin, qu'on force à couler par des incisions peu profondes faites aux troncs (ceux du Pin maritime surtout). On la reçoit dans un creux pratiqué au pied de l'arbre, et on la purifie au feu ou en la faisant filtrer à travers de la paille. Elle s'emploie pour toiles et taffetas cirés, bâtons à cacheter, etc. La médecine s'en sert comme d'un excitant très-puissant. On en fait usage dans les maladies de poitrine, la goutte, le rhumatisme; appliquée à l'extérieur, elle rubéfie la peau.

Par sa distillation à l'alambic, on en obtient l'*essence de térébenthine.* Celle-ci sert à lever les taches, vernir les tableaux à l'huile, tuer les insectes et les conserver en collection, etc. Elle a, mais en un plus haut degré, les mêmes propriétés médicinales que la térébenthine. On l'emploie comme vermifuge contre le tœnia et comme anti-spasmodique dans l'épilepsie et le tétanos.

Le résidu de la distillation de la térébenthine est la *colophane, arcanson* ou *brai sec.* Il entre dans certains vernis et sert à enduire l'archet des violons. Réduite en poussière, la colophane sert à saupoudrer les plaies saignantes pour les sécher.

La *poix-résine,* employée pour la soudure, les plateaux électriques, etc., s'obtient en faisant fondre trois parties de brai sec et une de galipot, et en brassant fortement dans l'eau ce mélange liquide. La médecine en fait des onguents.

La *poix noire,* dont les cordonniers se servent pour enduire leur fil, s'obtient en brûlant lentement des éclats de bois résineux et la paille qui a servi de filtre à la poix de Bourgogne et à la térébenthine.

Enfin, le *goudron* est un mélange impur de térébenthine, de galipot, d'huile empyreumatique et d'acide acétique. On l'obtient par la combustion des troncs qui ne fournissent plus de térébenthine. Le goudron sert à calfater les vaisseaux, à boucher plus hermétiquement les bouteilles et à faire des ci-

ments de bitume imperméables à l'eau. En médecine, on le prescrit dans les maladies de poitrine, les catarrhes chroniques, les asthmes, les maladies de peau, etc.; c'est un anti-scorbutique.

La combustion de toutes ces préparations résineuses donne une suie abondante qui forme en grande partie le noir de fumée du commerce : c'est un carbone assez pur. (V. CARBONE.) On sait les nombreux usages du noir de fumée, pour encre d'imprimerie, cirage, peinture de bâtiments, etc.

RÉVEILLE-MATIN. V. EUPHORBE.

RHAPONTIC. V. RHUBARBE, PATIENCE.

RHINANTHE. V. COCRÊTE.

RHIZOCTONE. Obscur et dangereux parasite, chancre souterrain qui s'attache aux racines des plantes cultivées, sous la forme de tubercules à filaments soyeux, passe souvent des unes aux autres, et donne la mort aux végétaux qu'il attaque. C'est surtout au Safran et à la Luzerne que ce Champignon cause le plus de dommage. Le meilleur remède est de faire une large tranchée autour de l'endroit attaqué et de renouveler profondément la terre.

RHIZOPOGON BLANC. La forme de ce Champignon le place entre la Truffe et les Vesse-loup; il se trouve à fleur de terre. Les sangliers en sont très-friands; il est même comestible aussi bien que la Truffe noire et désigné sous le nom de *Truffe blanche*, mais peu recherché à cause de son odeur nauséabonde.

RHODODENDRON. V. ROSAGE.

RHUBARBE. *Rheum*. Ces plantes, de la famille des Polygonées et voisines des Patiences, sont très-célèbre en médecine. On en connaît plusieurs espèces propres aux montagnes et aux froides régions de l'Asie. Ce sont les R. *palmatum*, de Chine; *undulatum* et *compactum*, de Tartarie; *ribes*, de Perse; *Nepalense*, du Népaul; *rhaponticum*, d'Asie. Toutes sont des plantes herbacées très-vigoureuses, offrant quelquefois des racines grosses comme le corps, toujours des feuilles à large limbe et pétiole compacte. Les jardiniers s'en servent pour envelopper et tenir au frais les jeunes plantes dont ils font des envois. Leurs racines sont leur partie la plus intéressante; elles ont cours dans le commerce en morceaux de formes et de couleurs différentes, et sont connues sous les noms de *Rhubarbe de Moscovie* (la plus estimée), *de Chine* et *de pays*.

Cette dernière, la plus faible de toutes, est la racine de ces mêmes plantes récoltées en France, et spécialement à la

Rhéompole (Morbihan). On cultive également les Rhubarbes en Angleterre, surtout pour la côte des feuilles que l'on coupe en tronçons et que l'on mange dans des tartes. Elles se multiplient par éclats et veulent une terre légère, sèche et profonde; il faut leur laisser beaucoup d'espace pour leur énorme développement.

Leur poudre est très-employée en médecine humaine et vétérinaire comme tonique et purgative. On l'administre avec avantage dans les faiblesses de l'estomac, le manque d'appétit, les diarrhées, et toutes les fois qu'un purgatif doux doit être ordonné; elle convient surtout aux enfants, et l'on en vante l'usage au début du carreau.

Rhubarbe des montagnes, des Alpes, des moines. V. **Patience.**

RICIN commun. *Ricinus.* (Palma-Christi, Bois de Carapat.) Le Palma-Christi a des feuilles peltées si belles, que la main du Fils de l'homme leur a donné son nom. Cette plante élégante, qui n'est en France qu'une belle herbacée de 1 à 2 mètres tout au plus, est dans les Indes, d'où elle est originaire, un grand arbre qui ressemble au Platane. On le retrouve en Italie, et même à Nice, à l'état d'arbrisseau. Ses grandes et larges feuilles servent en Egypte à envelopper les fromages et autres comestibles; appliquées à l'extérieur, elles sont émollientes et adoucissantes; mises sur le front, elles sont un réfrigérant puissant, propre à calmer les douleurs de tête. Le Ricin n'a beaucoup d'importance que pour ses graines en haricot, si joliment marbrées de gris et de noir qu'on les a nommées *graines royales.* Leur albumen donne l'huile de Ricin (huile américaine, huile de castor). On la brûle dans les lampes; elle sert aux Indes à peindre les maisons, les vaisseaux et les charpentes exposées à l'air, en la mêlant à la chaux éteinte. La médecine s'en sert comme du meilleur purgatif doux qu'elle possède, tant qu'elle est nouvelle; car, si elle rancit, elle devient âcre, irritante, et ce n'est plus qu'un drastique violent. C'est un très-bon vermifuge et un calmant dans tous les cas de douleurs aiguës dans l'estomac ou les intestins.

Le Ricin, dans nos climats, se sème sur couche pour être repiqué en terre légère et substantielle, à chaude exposition.

RIZ cultivé. *Oriza sativa.* (Rizon.) « Le riz, fils de la terre et nourrisson de l'onde, » comme le dit l'auteur des *Trois Règnes*, est originaire de la Chine, et fait la nourriture principale de la moitié du genre humain; il est, pour l'Indien, le Chinois, le Japonais et tous les peuples de la Haute-Asie, ce qu'est le Froment pour nous. Quoique son grain n'ait

pas de gluten comme les Céréales et qu'on ne puisse en faire du pain, il n'en est pas moins très-alimentaire, en vertu de sa fécule amylacée qui se gonfle et se développe beaucoup par la cuisson. Don de la Providence pour les plages chaudes et humides, il ne peut prospérer que là ; mais il a sur le Froment l'avantage de pouvoir être transporté impunément, et d'enrichir ainsi l'Europe du plus précieux trésor de l'Asie.

Le principal obstacle à sa culture en France est l'insalubrité des lieux qui lui sont propres ; il lui faut un terrain fertile et inondé. Les émanations pestilentielles qui en résultent en chassent les habitants ; on dit même qu'un propriétaire du Bugey, ayant établi une rizière, fut obligé de fuir son village décimé par la fièvre, l'hydropisie et les obstructions. Le Riz qui nous arrive du Piémont est d'une bonne qualité et y croît en abondance ; mais on ne sait pas tout ce qu'il coûte à ses malheureux possesseurs. Cependant le RIZON DE LA CHINE ou RIZ DE CARRO, O. *montana*, cultivé dans l'Inde, en Amérique et depuis peu en Italie, et semé dans la saison des pluies en terrain élevé, peut réussir sans le secours des inondations.

Ce grain précieux est généralement connu ; on en fait une consommation immense ; il se mange cuit sous plusieurs formes différentes ; on en prépare à Constantinople, sous le nom de *pilau*, un mets très-sain et fort économique.

La crème de Riz se donne aux malades comme nourriture adoucissante et légère ; l'eau de Riz est une boisson recommandée dans les dyssenteries et diarrhées chroniques. La fécule de Riz fait un bon encollage et peut remplacer l'amidon. Son extrait gélatineux est employé en Chine pour coller le papier et en augmenter la blancheur. On fait au Japon, avec sa farine, des bijoux qui imitent la nacre, ainsi que des bustes, des statues, des bas-reliefs. Les chapeaux de paille de Riz d'Italie, très-recherchés pour leur finesse et leur légèreté, sont aussi un objet de commerce très-répandu.

RIZ D'ALLEMAGNE, DE RUSSIE, FAUX RIZ. V. ORGE-RIZ.

ROBERTIN. V. BEC-DE-GRUE.

ROBINIER. *Robinia*. (Faux Acacia, Acacia des jardins.) Le Robinier doit son nom botanique à un célèbre professeur, et celui d'Acacia (du grec *akè*, pointe) aux épines qui lui servent de stipules. C'est un très-bel arbre de l'Amérique septentrionale. Ses longues branches se parent d'un léger et délicieux feuillage, dont la teinte délicate a donné son nom au vert-acacia. Les grappes de fleurs blanches dont il se couvre en juin embaument au loin les airs, surtout le matin, d'une suave odeur de fleur d'oranger. La parfumerie en a retiré des essences, la teinture une couleur jaune, et la cuisine en fait des beignets.

L'Acacia vient partout et croît rapidement. Ses fortes épines le rendraient très-propre à faire des haies, si ses longues racines ne nuisaient aux récoltes en épuisant le terrain; mais comme elles servent à le retenir, il faudrait le multiplier au bord des eaux. Leurs fibres fortes et flexibles fournissent de bonnes cordes aux peuples du Midi ; les branches ne conviennent pas seulement au four, on en fait des échalas et des cerceaux. Le bois dur du tronc fait de jolis meubles de couleur jaune veinée de noir.

L'Acacia se multiplie de greffes, de rejetons et de graines qu'on sème au printemps.

ROCAMBOLE. V. Ail échalotte.

ROCCELLE. V. Orseille.

ROMAINE. V. Laitue.

ROMARIN. *Rosmarinus officinalis.* (Herbe-aux-couronnes, Encensier.) Ce petit arbuste du Midi a été connu de tout temps par son odeur fortement aromatique et ses propriétés médicinales. Les anciens plaçaient dans la main de leurs morts une branche de Romarin. Ils en faisaient des couronnes entrelacées de Myrte et de Laurier, témoin ces mots d'Horace : *Coronantem marino rose deos, fragilique myrto.*

Quoique assez délicat, le Romarin supporte le froid de nos pays, pourvu qu'il soit un peu abrité; il lui faut un terrain maigre et graveleux ; son odeur en est plus pénétrante. Il se multiplie de marcottes, de boutures et d'éclats, et veut beaucoup d'eau en été. Il possède à un haut degré toutes les propriétés des Labiées, et plus spécialement de la Sauge ; ses fleurs d'une odeur forte sont âcres et amères; elles sont stimulantes et toniques. Toute la plante sert pour les vins et fumigations aromatiques; elle entre dans la composition de l'eau de la reine de Hongrie et de l'eau de Cologne. Les feuilles, en Italie, sont employées à aromatiser les mets, et principalement le Riz. Les cuisiniers en font usage pour faire cuire les jambons. L'huile volatile des fleurs, dite *huile de Romarin,* est très-connue en parfumerie.

Romarin du Nord. V. Myrica galé.

RONCE. *Rubus.* Cette production spontanée d'une terre maudite n'est pas tout à fait sans ressource et laisse apercevoir la bonté de la Providence jusque dans les châtiments d'un Dieu vengeur. Ces Ronces et ces épines qui ensanglantent les pieds du voyageur servent de rempart au champ du laboureur et bornent son héritage. Leurs aiguillons à crochets enlèvent aux moutons la laine dont les oiseaux tapissent leurs nids. Les mûres ou petits fruits de leurs rameaux pendants

réjouissent les enfants et sont le raisin du pauvre, tandis que les feuilles sont, par leur principe astringent, un bon remède aux maux de gorge et aux ulcères de la bouche.

Ces propriétés sont communes à toutes les Ronces, parmi lesquelles on distingue la R. A FEUILLES DE COUDRIER, R. *corylifolius*, la R. COTONNEUSE, R. *tomentosus*, la R. A FRUITS BLEUS OU SAINTE-CATHERINE, R. *cæsius*, et surtout la R. NOIRE OU COMMUNE, R. *fruticosus* (Mûrier des haies, Catimuron), qui se couvre de mûres ou murons noirs, petits fruits très-doux dont on fait du vin, du sirop, de l'eau-de-vie et des conserves. On s'en sert en Provence pour colorer le vin muscat. Ils teignent la laine en améthyste foncé, et en rouge-carmin avec l'alun. Leur suc, mêlé à l'esprit de vin, sert de réactif en chimie. Épaissi et mis en tablettes, on l'emploie en peinture. Plusieurs variétés de la Ronce commune sont cultivées dans les jardins. Les plus belles sont la blanche et la rose à fleurs doubles, qui durent de juin en octobre. Elles se taillent et se palissadent bien, et réussissent en tout terrain à mi-ombre.

Une Ronce plus intéressante à connaître que toutes les autres est la R. DU MONT IDA OU FRAMBOISIER, R. *Idæus*. Cette Ronce des montagnes fait les délices du chevrier par son petit fruit rouge, parfumé, légèrement acide. C'est la conquête du botaniste, quand il parcourt les montagnes et grimpe sur les rochers, ou que le pâtre en fait hommage au châlet. Le Framboisier est cultivé dans tous les jardins, mais il effrite le terrain. Il faut le changer de place au moins tous les trois ans et le mettre en lieu frais et à mi-ombre. On taille en mars le bois nouveau à 8 ou 10 décimètres, et on enlève le bois mort. Outre le Framboisier rouge ordinaire, on possède le F. BLANC et le F. DE TOUS LES MOIS, qui offre une sous-variété à fruits très-gros et très-parfumés. Pour qu'il remonte bien, il faut avoir soin de pincer les jeunes rameaux qui sont à l'extrémité des tiges.

La framboise se mange seule ou mêlée aux groseilles. On en aromatise les glaces et les sorbets ; on en fait du sirop, un vin assez bon, et une boisson très-rafraîchissante, connue sous le nom de *vinaigre à la framboise*. Pour la préparer, on remplit une bouteille de framboises bien mûres, et l'on verse par dessus, autant qu'il en peut tenir, du bon vinaigre rouge ; on bouche hermétiquement, et, l'été suivant, il suffit de mêler une cuillerée à café de ce vinaigre avec un verre d'eau sucrée pour avoir un rafraîchissement délicieux.

On cultive aussi, mais seulement pour l'agrément, le F. DU CANADA, R. *odoratus*. De grandes fleurs lie-de-vin, semblables à de petites roses disposées en bouquet, terminent ses ra-

meaux visqueux et odorants, et se succèdent de juin en septembre. Ses fruits ressemblent aux framboises. Il veut un terrain frais et ombragé; on doit au printemps retrancher le bois mort.

RONDELETTE, RONDETTE. V. Gléchome.

ROQUETTE des jardins. *Eruca sativa.* Cette plante annuelle du midi de la France est cultivée dans les jardins potagers pour fourniture de salade. C'est un stimulant et un anti-scorbutique. Elle convient, dit-on, à l'asthme pituiteux, à la toux catarrhale et à la coqueluche, mais est contraire aux tempéraments sanguins. Les semences sont vésicantes et font saliver. La Roquette réussit partout: on la sème fort clair, depuis le printemps jusqu'à la fin de l'été, selon le besoin. Elle est d'autant plus douce et meilleure qu'on l'arrose davantage.

RORELLE. V. Rossolis.

ROSAGE ferrugineux. *Rhododendron ferrugineum.* (Laurier-rose des Alpes.) Ce bel arbrisseau couronne le sommet des hautes montagnes; il fleurit encore là où il n'en croît plus d'autres, et alimente presque seul le petit feu des chevriers. Ses grandes et belles fleurs rouges l'ont fait transplanter dans les jardins, où il languit et atteint à peine le tiers de sa grandeur naturelle: il faut à cet enfant des Alpes l'air pur des montagnes et le voisinage des glaciers. L'infusion de ses feuilles est un remède contre les dartres et autres maladies de la peau.

Le R. du Pont, R. *Ponticum*, de l'Asie-Mineure, a pu être naturalisé en France, où il supporte les hivers ordinaires; il se couvre en mai de magnifiques bouquets de fleurs roses au bout de chaque rameau. On prétend que le miel que les abeilles récoltent sur ses fleurs est dangereux et donne des vertiges, car on lui attribue l'accès de fureur des soldats de Xénophon à la retraite des Dix Mille. Les propriétés sudorifiques et narcotiques de ses feuilles sont mieux constatées.

On cultive plusieurs autres Rosages exotiques, à fleurs rouges, roses ou blanches, d'un effet magnifique en juin et juillet.

ROSE. V. Rosier.

— **DE GUELDRE.** V. Viorne boule-de-neige.

— **DE JÉRICHO, DE MARIE, DE NOTRE-DAME.** V. Jérose.

— **DE LA CHINE.** V. Ketmie de Syrie.

— **DE NOEL, D'HIVER.** V. Hellébore noir.

ROSE D'INDE. V. Tagète.
— **DU JAPON.** V. Hortensia.
— **PÉONE.** V. Pivoine.
— **TRÉMIÈRE, D'OUTRE-MER, A-BATON.** V. Guimauve alcée.

ROSEAU a quenouille. *Arundo donax.* (Grand Roseau, Canne de Provence.) Ce beau Roseau, type de tous les autres, tire son nom spécifique du grec *donein*, agitor, parce que sa mobile panicule se balance au moindre vent. C'est le géant des Graminées d'Europe. Originaire de la France méridionale, il se cultive dans tous les jardins pharmaceutiques pour ses vertus diaphorétiques et diurétiques. Sa racine est un anti-laiteux célèbre. On le place aussi dans les jardins d'agrément pour l'effet pittoresque de ses longues tiges ; mais on cherche en vain dans le Nord sa panicule purpurine et flottante, qui ne se montre que dans le Midi. On le multiplie aisément par éclats de racines. Les jeunes pousses se mangent ; mais bientôt elles deviennent dures et ligneuses, et se marquent de nœuds réguliers. Le retrait de la moelle fait de ses chaumes de longues tiges creuses, minces et légères, qu'on emploie à de nombreux usages, tels que lignes de pêcheur, quenouilles de fileuse, étuis, flûtes-à-Pan, etc. C'est de ce Roseau sans doute qu'a dû parler Virgile en disant :

Pastor in æquali modulatur arundine carmen.

Ovide le fait servir à la pêche à la ligne :

Hos aliquis tremula dum captat arundine pisces.

Et Horace aux jeux des enfants :

Ludere par, impar, equitare in arundine longa.

Les lieux humides, le bord des eaux, une terre substantielle et un bon paillis l'hiver suffisent au grand Roseau, dont les tiges ne doivent se couper que lorsque les feuilles se dessèchent. On en cultive une belle variété, moins haute que la précédente, à feuilles rayées de vert et de blanc ; elle est connue sous les noms de *Roseau panaché* et de *Canne royale.*

Le R. a balais, *Phragmites communis* (Cannette, petit Roseau, Roseau des marais), croît dans les marais et les prés inondés. Le bourgeon de ses feuilles serrées en cône au sommet de la tige est très-piquant. Après le grand Roseau, il est de toutes les Graminées une des plus élégantes par son port et sa taille. On le coupe dans sa fleur pour faire des balayettes ; ses tiges servent de toiture aux chaumières ; on en fait des bobines, des flûtes-à-Pan, des paillassons, des nattes, des allumettes, etc. On le plante en haies productives ; les feuilles servent de litière et de fourrage, et teignent en

jaune aussi bien que les fleurs; la racine, comme celle du Donax, est diaphorétique, anti-laiteuse et diurétique.

ROSEAU AROMATIQUE. V. ACORE.

— **DE-LA-PASSION**. V. MASSETTE.

— **DES INDES**. V. BAMBOU.

— **PANACHÉ**. V. ALPISTE COLORÉ.

ROSIER. *Rosa*. La Rose a été de tout temps proclamée la reine des fleurs. Anacréon l'appelle la joie des mortels et le doux parfum des dieux. D'abord elle était blanche, a-t-on dit, mais Vénus, s'y étant piquée, la colora de son sang; dès lors elle fut consacrée à la déesse de Cythère. Des bosquets de Rosiers et de Myrtes embellirent les jardins de Paphos et d'Idalie; des guirlandes de Roses ornèrent ses autels et couronnèrent Flore et les Grâces.

La Rose était de toutes les fêtes et se mêlait toujours à la joie des festins; les conviés en ceignaient leur tête, et ils disaient gaîment : « Couronnons-nous de roses, nous mourrons demain. » C'est que déjà la Rose, emblème du plaisir et de la beauté, l'était aussi de leur durée passagère. On aime à se rappeler ces vers si riches de vérité et de simplicité adressés par Malherbe à un de ses amis pour le consoler de la mort de sa fille :

Las! elle était du monde où les plus belles choses
Ont le pire destin,
Et, Rose, elle a vécu ce que vivent les roses,
L'espace d'un matin.

Tous les arts ont à l'envi célébré la beauté de la Rose; la peinture, la broderie, la sculpture, se sont efforcées de retracer son élégance; la musique et la poésie lui ont souvent voué leurs accords. A l'ombre du sanctuaire, où il cache ses talents et ses vertus, l'auteur de chants austères et de cantiques sacrés sourit aussi à la Rose et lui dit :

Chef-d'œuvre de simplicité,
De grâce et de magnificence,
Tu charmes comme la beauté,
Et tu plais comme l'innocence.

Fleur charmante que j'aime à voir,
Si jeune, si fraîche et si belle,
Fleur que je chercherai ce soir,
Pourquoi n'es-tu pas immortelle?

(Chants d'un Lévite.)

Et le christianisme lui-même n'a-t-il pas immortalisé cette fleur charmante en donnant à la Reine du ciel les noms gracieux de *Rose mystérieuse* et de *Rose sans épines*, comme aussi il a nommé *rosaire* la couronne de prières et les grains bénits

qui lui sont consacrés? Une couronne de Roses blanches donnée à la plus sage fut le prix que saint Médard, le premier, institua pour la *rosière*, et la *Rose d'or* bénite que les papes donnaient aux souverains, est restée au chef de l'Église comme une des marques d'honneur qu'on lui rend en la portant solennellement devant lui. Enfin, il n'est pas un jardin où la Rose n'ait fleuri, pas une main qui ne l'ait cueillie, pas un bouquet ou une corbeille de fleurs dont elle ne soit le plus bel ornement; et elle plaît si bien en tout temps, en tous lieux, qu'il n'est pas un de nous qui ne voulût semer de Roses les pas de ceux qu'il aime.

Les Rosiers se cultivent francs de pied ou greffés sur églantier. Les francs de pied s'obtiennent par boutures et par marcottes qu'il faut avoir soin d'inciser. Pour les variétés remontantes à bois dur, les boutures reprenant très difficilement, on greffe à rase terre; en replantant, on enterre la greffe, et il se forme à sa base un bourrelet duquel naissent des racines, ou bien on couche une tige greffée, et de chaque œil il part un rameau qui s'enracine la même année.

La greffe offre l'avantage de donner des Rosiers à tête bien formée. Tout horticulteur doit avoir en réserve une pépinière d'Églantiers qu'il greffe en place pour les transplanter dans son parterre quand la soudure des greffes est assurée. Les Églantiers doivent être plantés à la fin de l'automne, le plus tôt possible après avoir été arrachés et choisis avec soin. Le *Rosa canina* des botanistes, qu'on reconnaît à son écorce d'un beau vert, est l'espèce préférable pour la plupart des variétés greffées; le *Rosa rubiginosa*, qui se distingue à son écorce rouge, ne vaut rien ou presque rien. Quand on reçoit des Églantiers ou qu'on en achète, il faut rejeter tous ceux qui ont la peau ridée, comme aussi tous ceux qui paraîtraient noirs au dessous de l'épiderme de la racine gratté un peu avec l'ongle. Avant de planter les Églantiers, il est bon d'enduire leurs racines d'un compost formé avec de la terre grasse délayée dans de l'eau; la reprise en est plus assurée. Les sujets plantés à l'automne ne doivent être greffés ordinairement qu'à la fin de l'été suivant, à œil dormant; car il faut leur donner le temps de bien s'enraciner avant de leur faire subir cette opération, qui dérange toujours considérablement l'économie de la sève et la santé de la plante. On greffe à l'écusson (V. GREFFE) à l'aisselle des rameaux ou contre la tige principale; dans ce dernier cas, on place ordinairement deux écussons en regard, afin d'avoir plus tôt des branches latérales et une boule bien formée. La greffe doit toujours être prise sur un rameau fleuri; dès qu'elle commence à *tirer la langue*, c'est-à-dire à se développer, on pince l'extrémité des branches

qu'on ne coupe entièrement que lorsqu'elle a acquis 5 ou 6 centimètres de longueur. Alors il est à propos de pincer aussi l'extrémité de la greffe, afin de la forcer à se ramifier ; par là on renonce aux premières fleurs, mais on évite beaucoup d'accidents, et on obtient des têtes mieux arrondies. Tous les ans, au premier printemps, avant la pousse des bourgeons et quand on ne redoute plus les gelées, il faut tailler les Rosiers greffés ; cette opération consiste à retrancher les rameaux inutiles et à rabattre ceux qu'on laisse à deux ou trois yeux au dessus de l'aisselle.

Les variétés nouvelles s'obtiennent de graines. On récolte les fruits dès qu'ils sont bien mûrs ; on les fait macérer dans l'eau pour en extraire les graines, et on les fait stratifier. (V. Stratification.) Au commencement de mars, on renverse les pots, et on choisit avec soin toutes les graines qui ont germé pour les semer en pépinière dans un sol convenablement préparé. Les jeunes plants fleuriront souvent dès la première année, mais il ne faut pas les juger par les premières fleurs ; ce n'est souvent qu'au bout de trois ou quatre ans qu'une Rose arrive à sa perfection.

Dans l'impossibilité où nous sommes de décrire les 2 à 3,000 Roses répandues aujourd'hui dans le commerce, nous nous contenterons d'indiquer les principales tribus parmi lesquelles on peut toutes les classer, en donnant les noms des variétés les plus remarquables.

1re *Tribu.* — Rosiers de Banks.

Il y a deux variétés, la blanche et la jaune ; celle-ci est préférable ; elle est très-propre à être palissadée contre les murs, où elle produit un gracieux effet au printemps par ses fleurs, tout l'été par son beau feuillage. Elle n'est pas remontante, et il lui faut une exposition bien abritée.

2e *Tribu.* — Rosiers cannelle.

Ils sont ainsi nommés de la couleur de leur écorce. Généralement dépourvus d'épines et à fleurs simples, ils sont propres aux massifs des jardins paysagers et ne veulent être que peu ou point taillés. Les principales espèces cultivées sont le R. des Alpes, avec ses nombreuses variétés, le R. cannelle proprement dit, et le R. soufré à fleurs jaunes, très-doubles et s'ouvrant difficilement. Aucune de ces espèces n'est remontante.

3e *Tribu.* — Rosiers pimprenelle.

Ils ont pour type le R. *pimpinellifolia*, qui croît sur nos montagnes élevées et offre de nombreuses variétés. Ils doivent être placés au nord, cultivés francs de pied et en touffes, et, si l'on veut qu'ils fleurissent abondamment, il ne faut guère les tailler. Les plus belles Roses pimprenelle sont l'Ancienne jaune, Persian Yellow et Perpétuelle Stanwell.

4e *Tribu.* — Rosiers cent-feuilles.

Leur type primordial est le R. cent-feuilles commun, R. *centifolia*, originaire de la Perse septentrionale, mais répandu partout depuis un temps immémorial. La Rose cent-feuilles (Rose cabusse) est sans contredit la plus

belle Rose du monde, mais il lui manque une qualité, c'est d'être remontante. L'art des horticulteurs modernes est venu à bout de réparer ce défaut de la nature, en obtenant par le croisement des variétés hybrides qui, belles comme la Rose cent-feuilles, donnent plusieurs fois l'année les fleurs que celle-ci ne montre qu'au printemps.

1re *Sous-Tribu.* — Hybrides remontants.

Pie IX,
Mère de saint Louis,
Enfant du mont Carmel,
Conseiller Jourdeuil,
Angélina Granger,
Mme Récamier,
Prince Albert,
Comte de Paris,
Mme Lafay,
Clémence Seringe,
William Griffith,
Baronne Prévost,
La Reine,
Comte de Bourmont,
Queen Victoria,
Auguste Mie,
Comte de Montalivet,
Géant des batailles,
Laure Ramand,
Jacques Laffitte,
Louise Peyronny,
Blanche de Portemer,
Aubernon,
Mme Aimé,
Duchesse de Sutherland,
Pompon de sainte Radegonde,
Mme Trudeaux,
Duchesse de Montpensier,
Mme Duchère,
Docteur Arnal,
Etendard de Marengo,
Colonel de Rougemont,
Jeanne d'Arc,
Inermis,
Baronne Hallez de Claparède,
Bérenger,
Caroline de Sansal,
Ludovic Letbaud,
Ernestine de Barante,
Léonie Verger,
Alfred Colomb,
Paul Dupuy,
Baron Heckeren de Wassenaër,
Alexandrine Bachmeteff,
Prince Léon Kotchoubay,
Lady Stuart,
Mme Phélip.

2e *Sous-Tribu.* — Portlands dits perpétuels.

Rose du Roi,
Bernard,
Mme Teillier,
Comte de Derby,
Sydonie,
Delphine Gay,
Amandine.

3e *Sous-Tribu.* — Cent-feuilles mousseux non remontants.

Blanc unique,
Centifolia cristata,
Larmes,
Mousseux ordinaire.

4e *Sous-Tribu.* — Cent-feuilles mousseux remontants.

Général Drouot,
Hermann Kégel,
Pompon perpétuel,
André Thouin.

5e *Tribu.* — Rosiers de Provins.

Ils ont pour type le *Rosa Gallica*. Les plus belles variétés sont Camayeux, la Perle des panachées, Mme Hardy.

6e *Tribu.* — Rosiers du Bengale.

1re *Sous-Tribu.* — Bengales proprement dits.

L'abbé Plantier,
Cramoisie supérieure,
Archiduc Charles,
Mme Bréon,
Mme Bureau,
Le Pactole,
Gloire des rosamanes.

2e *Sous-Tribu.* — Bengales de l'île Bourbon.

Souvenir de la Malmaison,
Reine des îles Bourbon,
Mme Neyrard,
Paul et Virginie,
Louise Odier,
Duchesse de Thuringe,
Hermosa,
Acidalie,
Paul-Joseph,
Mistress Bosanquet,
Charles Souchet,
La Vorace.

7e *Tribu.* — Rosiers thé.

Thé Lamarque,
Devoniensis,
Eugénie Desgaches,
Triomphe du Luxembourg,
Thé Bouger,
Auguste Vacher,
Thé Clara Sylvain,
Gloire de Dijon,
Thé Hyménée,
Julie Mansais,
Mélanie Willermoz,
Safrano,
Thé Sombreuil,
Souvenir d'un ami.
Vicomtesse Decazes.

8e *Tribu.* — Rosiers noisette.

Aimée Vibert,
Caroline Marniesse,
Chromatella,
Ophyrie.
Julie de Loynes,
Laïs,
Marie Chargé,
Vicomtesse d'Avesnes,
Solfatare.

9e *Tribu.* — Rosiers multiflores.

Ces Rosiers sont tous grimpants et propres à garnir les murs et les tonnelles; on peut aussi les cultiver au bord des massifs qu'ils décorent de leurs rameaux arqués formant des guirlandes élégamment fleuries. Les plus belles variétés sont : Beauté des prairies, la Grifferaie, Belle de Baltimore, Laure Davoust Roxellane.

Nous bornons à ces variétés le catalogue des plus belles Roses connues aujourd'hui. Beaucoup d'autres eussent pu y trouver place, mais nous donnons celles-ci comme offrant réunies au plus haut degré la perfection de la forme, la richesse du coloris,, l'abondance et la vigueur de la floraison (1).

Dans le Rosier, l'utile se joint à l'agréable, et la beauté n'y est pas sans vertu. On a jadis préconisé ses racines comme un remède contre la rage. Les feuilles de la R. capucine et de la R. rouillée peuvent remplacer le Thé. Les *bédegars* de l'Eglantier sont astringents. On sait que les boules mousseuses auxquelles on donne ce nom sont le produit de la sève de l'Eglantier dont l'écoulement est causé par la piqûre d'un *cynips*, insecte du genre des hyménoptères, qui loge ses œufs au centre du lieu où la sécrétion s'établit. L'infusion des fleurs du R. de Provins est tonique et astringente ; elles s'emploient surtout en collyres et en cataplasmes résolutifs. On en fait la conserve de Rose, le miel, le sirop et le vinaigre rosats, employés dans les atonies intestinales. C'est de la R. de Damas ou des quatre saisons qu'on distille l'eau de Rose, si employée en médecine et dans l'économie domestique ; on s'en sert pour préparer la délicieuse liqueur d'huile de Rose. Ses pétales pilés, macérés, réduits en pâte et séchés font des bracelets, des colliers, des plaques parfumées. C'est le R. toujours vert dont on emploie la fleur à Tunis pour faire cette fameuse essence de Rose, si renommée partout. On l'obtient

(1) Nous devons ce catalogue à l'obligeance de M. l'abbé Fétel. Sans rien dire du reste, il était difficile, sur la question des Roses, de trouver un juge plus compétent par le goût et par l'expérience.

en mettant au soleil un vase en bois plein de pétales de Roses sur lesquels on verse de l'eau bien pure : après quelques jours, l'huile essentielle des Roses s'en détache et surnage. On la recueille sur du coton, et on l'exprime dans ces petits flacons hermétiquement bouchés, qui sont mis ensuite en circulation.

ROSSOLIS A FEUILLES RONDES. *Drosera rotundifolia.* (Rorelle, Herbe-à-la-goutte, Herbe-à-la-rosée.) Cette plante mignonne des prairies humides des montagnes est extrêmement singulière par ses petites feuilles pétiolées et parfaitement rondes, bordées tout autour de cils glutineux. Ces cils sont irritables; il suffit de les toucher avec une épingle pour leur faire changer de position; et, sous ce rapport, ils se rapprochent beaucoup de ceux de la Dionée attrape-mouches. (V. DIONÉE.) La petite goutte de rosée qu'ils semblent porter à leur sommet a fait donner son nom à cette plante. Du milieu de ses feuilles part une petite hampe dont les fleurs blanches durent très-peu.

On a indiqué le Rossolis comme pectoral; plus communément on le regarde comme suspect et surtout comme dangereux pour les moutons. La plante entière, pilée avec du sel et appliquée sur la peau, agit comme rubéfiant.

ROUGETTE. V. MÉLAMPYRE DES CHAMPS.

ROUVRE. V. CHÊNE, SUMAC.

RUBANIER RAMEUX. *Sparganium ramosum.* (Clou-de-Dieu.) De longues feuilles droites et lisses comme de beaux rubans verts ont fait donner le nom de Rubanier à cette élégante plante des marais. Elle sert à élever le sol et à faire de la tourbe. Elle est bonne à couvrir les chaumières, à faire des nattes, rembourrer les garde-paille et faire de la litière. Elle est astringente et sa racine sudorifique.

RUBANS-TOUT-FAITS. V. ALPISTE COLORÉ.

RUBIOLE. V. ASPÉRULE-A-L'ESQUINANCIE.

RUE PUANTE. *Ruta graveolens.* (Rue des jardins, Herbe-de-grâce.) L'odeur et la saveur de cette plante sont fortement aromatiques et désagréables; ses tiges, maigres, sèches, dures et à feuilles blanchâtres, croissent sur les coteaux arides du Midi, qu'elles n'embellissent guère. On la cultive dans les jardins pharmaceutiques. Ses feuilles, qu'elle conserve pendant l'hiver, se renouvellent au printemps. Les fleurs terminent les rameaux. On remarque que celle du centre a une partie de plus dans tous ses cercles floraux. Les étamines montrent d'une manière très-sensible le phénomène de l'irritabilité en

se courbant successivement vers le stigmate pour lui donner leur pollen et en se déjetant ensuite en dehors.

La Rue est très-excitante, mais son emploi est dangereux ; elle est âcre, échauffante et même indiquée comme vénéneuse. Ses feuilles sont rubéfiantes, ses graines anti-spasmodiques, vermifuges et alexitères, assez usitées en médecine humaine et vétérinaire. La feuille entre dans la composition du vinaigre des Quatre-Voleurs. La Rue réussit mieux dans les mauvais terrains et les décombres qu'en lieu fertile et bien cultivé. Elle supporte assez bien contre un mur le froid de nos pays.

Rue des chèvres. V. Galéga.

— des murs. V. Doradille.

— des prés. V. Pigamon jaune.

RUSQUE. V. Fragon.

RUTABAGA. V. Chou.

S

SABINE. V. Genévrier.

SABOT-DE-LA-VIERGE. *Cypripedium calceolatum*. Cette plante singulière et rare croît sur les hautes montagnes. Le tablier, qui, dans la famille des Orchidées, forme un éperon, une nacelle, une mouche et revêt mille apparences bizarres, prend danscelle-ci la forme d'un sabot de couleur enfumée. On a vanté la plante en décoction contre l'épilepsie.

SAFRAN du printemps. *Crocus vernus*. (Safran des fleuristes.) Presque aussi hardie que la Nivéole, cette charmante petite Iridée se hâte de venir réjouir nos yeux et étaler aux premiers soleils de février la délicate fraîcheur de ses corolles sur une terre nue que la neige vient de quitter. L'espèce de Crocus la plus commune dans les jardins est du plus beau jaune et a les feuilles étroites ; les autres, qui sont bleues, purpurine ou bigarrées, les ont plus larges ; mais, dans toutes, la hampe est si courte, qu'elle semble sortir de terre. Chaque oignon donne plusieurs fleurs, ce qui forme des touffes charmantes. Tous sont rustiques et viennent bien partout en terre légère et non fumée. On relève les oignons en été pour les replanter en automne. On ferait bien de les mettre en pot pour les pouvoir transporter aisément. (V. Parterre.)

Le S. cultivé, C. *sativus* (Safran oriental), aussi admis dans les parterres pour sa fleur d'un pourpre violet et à grands stigmates aurore, est surtout cultivé en grand dans le Gâtinais pour la teinture, la médecine et la parfumerie. Ses bul-

bes, qui renferment une bonne fécule, ressemblent à ceux du Colchique et fleurissent aussi en automne. Les feuilles et les fruits ne se montrent de même qu'au printemps suivant. Ce que la fleur a de plus remarquable, ce sont ses trois larges stigmates crénelés qui s'épanouissent sur ses bords. C'est en eux qu'est renfermée la matière colorante et le principe aromatique, qui a une odeur si pénétrante, qu'à l'époque de la récolte du Safran l'air en est imprégné au point qu'on le respire partout. On recueille les fleurs en octobre, le matin avant que la rosée soit dissipée ; on sépare délicatement du reste de la fleur les stigmates qu'on sèche à une douce chaleur et qu'on livre ensuite au commerce. Le Safran veut une terre légère ; il l'épuise tellement, qu'après quelques années de culture il la faut faire reposer dix ou douze ans.

Le Safran est excitant, anti-spasmodique et tonique à petite dose ; à dose plus forte, il agit sur les nerfs et le cerveau à la manière des narcotiques ; employé à l'extérieur, il est résolutif. Infusé dans l'esprit de vin, le Safran donne la teinture si fréquemment employée dans l'économie domestique pour colorer les pâtisseries, les crêmes, etc. Les pains de Châtillon, qui en sont fortement aromatisés, sont un aliment assez agréable. Il sert à colorer les vernis et le bois dont se servent les ébénistes. On en obtient par décoction un beau jaune employé en miniature. Les architectes s'en servent pour laver leurs plans.

Safran batard d'Allemagne, faux Safranon. V. Carthame.

— **d'automne, des prés.** V. Colchique.

— **des Indes.** V. Curcuma.

SAGESSE-DES-CHIRURGIENS. V. Sisymbre.

SAGITTAIRE. V. Fléchière.

SAGOUTIER farineux. *Sagus genuina.* Arbre important de la famille des Palmiers, qui croît aux Indes orientales dans les terrains marécageux. Sa naissance est annoncée par une magnifique touffe de feuilles ailées, fortement épineuses et longues de 2 mètres ; elles couronnent peu à peu un stipe de 3 à 4 mètres, dont la moelle farineuse forme le *sagou*, si connu en médecine. Les sangliers, qui en sont friands, n'en laisseraient pas vestige sans les épines qui le défendent. Pour l'extraire, on coupe l'arbre, on le fend longitudinalement, et la moelle dépose sa fécule dans des baquets d'eau, où elle se coagule. On la coupe en petits pains qu'on fait sécher à l'ombre, et on l'expédie. Le sagou sert aux mêmes usages que la fécule de Pomme de terre et s'apprête de même ; mais il convient encore mieux aux poitrines délicates et aux estomacs

faibles. Conservé en lieu sec, le sagou se garde très-longtemps.

SAIN-BOIS. V. Daphné garou.

SAINE-GRAINE. V. Trigonelle fénu-grec.

SAINFOIN des couronnes. *Hedysarum coronarium*. (Sainfoin d'Espagne, Sula de Malte et de Calabre.) Cet excellent fourrage est en même temps l'une des plus belles espèces de ce genre nombreux. Sa hauteur, l'élégance de son feuillage, ses fleurs roses et odorantes, lui mériteraient une place dans les jardins, si son utilité ne lui en assignait une plus importante dans les prairies; mais, trop sensible au froid de nos climats, le Sainfoin ne peut être cultivé en grand que dans les parties méridionales de la France. C'est surtout à Malte et dans la Calabre qu'on en fait usage. Comme plante d'agrément, on le sème au printemps en terre légère et substantielle; on repique pour laisser en place, et on couvre l'hiver.

Le S. du Canada est moins délicat et donne tout l'été ses panicules de fleurs pourpre-clair et violettes.

Le S. oscillant ou animé, H. *gyrans*, du Bengale, présente le phénomène le plus remarquable que les plantes aient jamais offert par le mouvement d'oscillation continuelle de ses feuilles. Elles sont composées de trois folioles, dont l'impaire est beaucoup plus grande. Elles décrivent toutes trois, et souvent en sens inverse dans l'espace de deux minutes, la courbe d'un quart de cercle, en exécutant un mouvement de rotation sur leur pétiole particulier; ce mouvement est d'autant plus vif que la température est plus élevée et que la floraison approche davantage. Il cesse pendant la floraison et quand le vent les agite. Hors ces deux circonstances, l'oscillation a lieu jour et nuit et se continue même deux ou trois jours sur une branche détachée de sa tige et mise dans un verre d'eau. Les mouvements extraordinaires du Sainfoin oscillant sont la plus forte preuve que l'on puisse donner de l'irritabilité des plantes; il est à regretter que celle-ci ne puisse, en France, quitter la serre chaude.

Sainfoin commun, des prés. V. Esparcette.

SALADE. V. Barbarée, Chicorée, Cresson, Laitue, Montie, Picridie, etc., etc.

— **DE-CHANOINE, DES BLÉS, ROYALE, VERTE**. V. Valérianelle.

— **DE-CHOUETTE**. V. Véronique beccabunga.

— **DE-PORC**. V. Porcelle.

— **DE-TAUPE**. V. Pissenlit.

SALEP. V. Orchis.

SALICAIRE COMMUNE. *Lythrum salicaria.* (Salicaire à feuilles de saule, Lysimaque rouge.) Si la Salicaire était moins commune, elle serait mieux appréciée et partout cultivée. Ses feuilles symétriques, ses tiges élancées et rougeâtres, ses épis de fleurs purpurines, embellissent le bord des eaux et les prairies marécageuses. Les bestiaux la mangent quoique le foin soit dur. Les Kamtchadales font grand cas de toute la plante ; ils prennent la feuille en guise de thé, ils en mangent la moelle cuite ou crue, et en obtiennent du vin par fermentation. Les feuilles sèches donnent une poudre astringente et vulnéraire.

SALON. V. FLORICULTURE.

SALSEPAREILLE. *Smilax.* Ce genre important de la famille des Asparagées renferme des arbustes dioïques, grimpants, munis de vrilles, souvent épineux, à feuilles persistantes, et à longues racines très-employées dans la médecine humaine et vétérinaire. L'espèce la plus utile est la S. OFFICINALE, GLAUQUE ou DE HONDURAS, apportée du Pérou par les Espagnols. Les hôpitaux ont trop souvent besoin d'en faire usage. C'est un puissant dépuratif, fréquemment employé dans les maladies de la peau. On distingue dans le commerce plusieurs variétés de Salsepareille ; nous en avons une dans le midi de la France, la S. RUDE, S. *aspera* (Liseron épineux, Lizet piquant), qui sert à garnir les haies, et dont la racine peut remplacer les Salsepareilles étrangères.

SALSEPAREILLE D'ALLEMAGNE. V. LAICHE DES SABLES.

SALSIFIS. *Tragopogon* (du grec *tragos-pogon*, barbe de bouc). (Cercifis.) Son nom grec lui vient des longues folioles de son involucre, qui dépassent sa grande et belle fleur jaune ou violette selon l'espèce. On ne la voit s'épanouir que le matin, et avant dix heures elle est fermée. Le plus grand mérite de cette belle plante est dans le principe nutritif de sa racine longue et charnue.

Le S. DES PRÉS, T. *pratense* (Cercifis sauvage, Bombarde, Thalibot), est très-commun dans les prés secs ; les jeunes pousses se mangent cuites ou en salade. On cultive dans les jardins potagers le S. A FEUILLES DE POIREAU, T. *porrifolium* (Salsifis blanc, Barbon), à fleurs violettes. On le sème depuis avril jusqu'au mois d'août pour en jouir l'hiver et le printemps suivants. Il lui faut une terre substantielle et fumée longtemps d'avance. La graine, difficile à lever, demande à être arrosée en cas de sécheresse ; elle ne se conserve qu'un an, et attire en foule les chardonnerets, qui en font un grand dégât. Sa racine se mange comme celle de la Scorzonère ; elle est douce au goût, nourrissante et pectorale.

Salsifis noir. V. **Scorzonère.**

SANGUIN. V. **Cornouiller.**

SANGUISORBE officinale (du latin *sanguinem sorbens*, qui étanche le sang). (Grande Pimprenelle des montagnes. Pimprenelle d'Italie.) Les propriétés vulnéraires de cette plante lui ont valu son nom. On l'applique fraîche sur les plaies, et sèche, mais pilée, sur les ulcères. Sa racine est diurétique, et ses feuilles stomachiques prises en infusion. On l'associe au bouillon d'herbes; elle se mange surtout en salade où on la mêle à la Laitue pour en faciliter la digestion.

Cette plante a de tels rapports avec la petite Pimprenelle, dont les feuilles et les propriétés sont absolument les mêmes, qu'on les confond souvent. La Sanguisorbe, cependant, est très-facile à distinguer par ses grosses têtes oblongues, d'un rouge de sang. Elle est rustique et vivace, vient partout et résiste à tous les temps. Sa végétation ne cesse qu'à la gelée; on peut la faire pâturer deux ou trois fois au printemps sans nuire à la récolte de l'été. Elle souffre aisément les grandes chaleurs; aussi est-elle cultivée en prairies artificielles dans nos provinces méridionales. Tous les animaux s'en repaissent avidement; on fauche à la floraison, qui est le moment où la plante a le plus de sucs et de vertus.

SANICLE d'Europe (du latin *sanare*, guérir). (Sanicle mâle ou commune, Herbe-de-saint-Laurent.) On attribuait autrefois à cette plante des propriétés énergiques dans le traitement des hémorrhagies, des dyssenteries, des maux de gorge et des hernies; elle fait encore aujourd'hui partie des vulnéraires suisses.

Sanicle femelle, des montagnes. V. **Astrance, Benoîte.**

SANTOLINE petit cyprès. *Santolina chamæcyparissus* (du grec *santalon*, arbre odoriférant). Cette petite plante des pays méridionaux est remarquable par ses feuilles filiformes, char gées de quatre rangs de tubercules. Ses fleurs en petits capitules dorés sont portées sur de longs pédoncules, qui se détachent joliment de leur touffe blanchâtre. On la plante en bordure, ou on en décore les coteaux arides des jardins paysagers; on la multiplie d'éclats et de boutures; il est bon de la couvrir un peu dans les fortes gelées.

La Santoline a une odeur forte qui la fait mettre dans les armoires pour en chasser les teignes, et de là son nom de *Garderobe*. Elle est employée en médecine comme excitante et fébrifuge, sous le nom d'*Aurone femelle* ou *petite Citron-*

nelle. Elle a une huile essentielle qui, en parfumerie, peut remplacer celle de Lavande.

SAPIN COMMUN. *Abies pectinata* (du grec *abios*, robuste). (Sapin à feuilles d'if, blanc, argenté, d'Auvergne, de Strasbourg, de Normandie.) Ce superbe géant de nos montagnes, qui se dresse fièrement en majestueuse pyramide, semble défier le ciel de sa flèche élancée et couvrir la terre de ses branches horizontales, couronne toutes les cimes élevées, et y forme une zône ou limite, au dessus de laquelle sont les Mélèzes, et au dessous les Chênes, les Hêtres, les Ormeaux. Son tronc, aussi droit et presque aussi haut que le stipe du Palmier, est plus précieux par sa force et sa durée : aussi a-t-il été employé de tout temps pour la construction des navires, pour les grandes charpentes et les poutres de longue portée. C'est du Sapin que le poète a dit :

Abies in montibus altis
Crescit, navifragos pelago visura tumultus.

C'est de lui qu'était construit le fameux cheval de Troie :

Sectaque intexunt abiete costas.

Son exploitation, aussi nécessaire que difficile dans les montagnes, a fait inventer les scies à eau, si remarquables par la simplicité et la rapidité de leur jeu. Les planches de Sapin, extrêmement communes, sont propres aux toitures par leur légèreté, et aux travaux sous terre et dans l'eau, parce qu'elles s'y conservent. Les digues de Hollande en sont faites.

Ce n'est qu'après cinq à six ans d'une végétation tardive que ce bel arbre s'élance et croît rapidement ; on compte ses années par les cercles concentriques de son tronc quand il est coupé, ou par les anneaux de ses branches quand il est debout. Le tronc se forme du développement successif du *turion* ou bourgeon terminal ; quand il périt, l'arbre cesse de grandir et souvent meurt. Aussi la nature le conserve-t-elle d'une admirable manière : d'abord, il ne se développe qu'après les bourgeons latéraux qui le défendent ; en outre, ses feuilles naissantes sont réunies et protégées sous une calotte coriace, résineuse et imperméable. Les bourgeons de Sapin se prennent en décoction dans les affections scorbutiques, rhumatismales, et autres maladies. La térébenthine de Sapin ou de Strasbourg a les mêmes propriétés que celle du Pin. Les Lapons se servent du tronc pour leurs pirogues et de ses racines pour faire des cordes et des paniers. Ils mangent les galles ou excroissances qu'y forment les piqûres d'insectes. En Franche-Comté, on couvre les maisons de lattes de Sapin ; ailleurs, son écorce, mêlée à celle du Noisetier, est employée au tannage. Les feuilles et les petites branches, après avoir

servi de litière, se convertissent en excellent fumier; elles peuvent remplacer le Houblon dans les brasseries de bière. La seconde écorce du Sapin, enlevée au printemps, est employée comme alimentaire par les peuples du Nord.

Le S. ÉPICÉA, A. *excelsa* (Pesse, Sapin de Norwége, à poix, élevé), est celui qui couronne les Vosges, le Jura, les Alpes, les Pyrénées. Aussi beau, aussi grand que les Sapins de l'Auvergne et du Lyonnais, il en diffère surtout par ses cônes pendants, dont les amandes, bien qu'un peu amères, sont pourtant comestibles. Il produit la poix blanche ou de Bourgogne. Les anciens retiraient, dit-on, de ses fruits verts une eau de beauté qui servait à rajeunir.

Ces deux beaux arbres, cultivés dans les grands jardins anglais pour leur effet pittoresque, doivent être conduits comme tous les autres arbres verts; ils veulent le nord ou le levant. Les Sapins se coupent au moment où ils sont en sève, vers le commencement du printemps.

SAPINETTE. V. GENÉVRIER.

SAPONAIRE OFFICINALE. *Saponaria officinalis.* (Savonnière, Herbe-à-foulon.) A la beauté de sa grande fleur d'un rose tendre la Saponaire joint la propriété qui lui a donné son nom. Ses feuilles broyées et mêlées à l'eau la font mousser comme le savon, et lui communiquent une sorte de mucilage très-propre à blanchir les dentelles, décruer les soies et nettoyer les étoffes de laine. C'est le savon du pauvre, surtout dans le Poitou et dans le Nord.

Egalement intéressante comme plante médicinale, elle est à la fois tonique et rafraîchissante. On emploie le suc de la plante, ses fleurs et ses racines dans les dartres, la jaunisse, le rhumatisme, les affections du foie et des viscères abdominaux. Sa racine est souvent associée à celle de la Salsepareille. Elle croît au bord des eaux en abondance. Les jardins en possèdent une variété double.

La S. DES VACHES, S. *vaccaria* (Saponaire pentagone, Blé-de-vache), commune dans les Blés du Midi, se trouve parmi les Vesces et les Gesses cultivées comme fourrage. Elle n'est remarquable que par la forme pyramidale de son calice pentagone et par l'avidité avec laquelle les bestiaux la mangent.

SAROTHAMNE A BALAIS. *Sarothamnus scoparius.* (Genêt à balais.) Rangée autrefois parmi les Cytises, cette plante fait la parure de nos montagnes par ses belles fleurs d'un jaune d'or. Le pauvre trouve en elle de quoi faire ses balais, son feu, la litière de son petit troupeau. Elle est encore son ca-

lendrier : quand le Genêt à balais fleurit, le mercenaire a droit à un repas de plus.

Le Sarothamne résiste aux plus fortes gelées, et son bois reste toujours vert. On peut retirer de la filasse de ses rameaux. Les feuilles et les jeunes branches teignent en jaune solide les étoffes alunées, et en olive très-solide en les mêlant au sulfate de fer. Les boutons de fleurs se confisent comme les câpres. Les graines ont été proposées pour remplacer le Café. Leurs gousses, en s'éclatant à la chaleur, font un pétillement très-remarquable. Elles sont légèrement émétiques, ainsi que les feuilles et le sommet des rameaux.

SARRASIN. V. Renouée.

SARRETTE des teinturiers. *Serratula tinctoria* (du latin *serra*, de ses feuilles à dents de scie). Cette plante est bien moins fourragère que tinctoriale. Sa décoction donne aux laines alunées une couleur jaunâtre solide, et un beau vert de Saxe à celles traitées par le sulfate d'indigo. Cette plante n'est point cultivée, parce que la Gaude lui est préférable. Elle est vulnéraire, propre à dissoudre le sang caillé ; on l'emploie dans les hémorrhoïdes et les hernies, mais elle est peu usitée.

SARRIETTE des jardins. *Satureia hortensis* (du latin *saturare*, rassasier). Virgile recommande de placer la Sarriette dans le voisinage des ruches pour en aromatiser le miel. C'est elle qui donne à celui de quelques villages de l'Ardèche son goût parfumé et exquis. On la cultive spécialement pour la cuisine, où on l'emploie surtout pour assaisonner la Fève de marais. Elle se ressème d'elle-même et peut servir dès le commencement du printemps.

La S. des montagnes, S. *montana* (Sarriette vivace), est sous-ligneuse. On la cultive aussi dans les jardins pour ses fleurs blanches ou roses. Elle est rustique et se multiplie d'éclats.

SASSAFRAS. V. Laurier.

SATIN-BLANC, SATINÉE. V. Lunaire.

SATINÉ de France. V. Prunier domestique.

SATYRE fétide. *Phallus fœtidus.* (Œuf-du-diable.) C'est de tous les Champignons le plus dégoûtant. On le trouve en été dans les taillis et les bois. Son odeur infecte indique au loin sa présence ; elle est cadavéreuse et attire les insectes ; elle est exhalée par une matière visqueuse qui suinte à travers les pores de sa surface. C'est un dangereux poison. Cependant les paysans d'Allemagne en font usage pour leurs

bestiaux en le faisant sécher et en mêlant sa poudre à quelque liqueur spiritueuse.

SAUGE. *Salvia* (du latin *salvare*, sauver). Les propriétés bienfaisantes de la Sauge lui ont valu ce nom. Parmi les nombreuses espèces de ce genre, les unes sont remarquables par leur principe aromatique, les autres par la beauté de leurs fleurs. Aux premières appartient d'abord la S. OFFICINALE (grande Sauge de Provence, Thé de France, Herbe sacrée), qui offre plusieurs variétés, dont l'une à feuilles étroites et fleur bleue, les autres à feuilles d'un vert blanchâtre, panachées ou à trois couleurs. Ces dernières, très-remarquables, fleurissent rarement. Toutes sont fortement aromatiques. La Sauge officinale est tonique, incisive, excitante, vermifuge, anti-spasmodique. On en compose le vin aromatique, et on l'emploie en décoction et fumigation dans les affections rhumatismales. L'huile essentielle de Sauge a les mêmes propriétés à un degré supérieur, On s'en sert dans le Midi pour aromatiser le vinaigre, et dans l'Orient on la prend en infusions théiformes. Les feuilles se fument comme le Tabac. La Sauge veut une exposition chaude en terre légère; elle se plante en touffes et se multiplie par éclats.

La S. SCLARÉE (Toute-bonne, Orvale) a les mêmes propriétés, mais son odeur est repoussante ; cependant elle a été proclamée comme une panacée universelle. Les peuples du Nord en font un grand usage ; elle leur sert à fabriquer leur bière, à aromatiser leurs mets et leurs vins; ils en mettent dans les gelées et les compotes de fruits. La Toute-bonne se multiplie de graines et se ressème d'elle-même. C'est une belle plante dont le port majestueux est digne d'être signalé.

La S. ORMIN, S. *horminum* (Fleur-feuille), est très-remarquable par les 3 ou 6 bractées roses, rouges, bleues ou violettes qui couronnent l'épi à fleur. Cette jolie plante annuelle d'Espagne veut une terre légère, chaude et sèche.

La S. DES PRÉS y abonde; elle est d'un très-joli effet par ses longs épis de grandes fleurs en casque du plus beau bleu. Elle a, mais à un plus faible degré, les propriétés des précédentes.

Les Sauges étrangères, cultivées comme plantes d'agrément, veulent toutes la serre ou l'orangerie l'hiver, mais on peut les mettre en pleine terre l'été. Celle qui produit le plus d'effet en massif est sans contredit la S. ÉCLATANTE, S. *splendens*, remarquable par le rouge éblouissant de sa corolle, de son calice et de ses bractées. Il faut la mettre en pleine terre vers le milieu de mai ; les pieds doivent être placés à 50 cen-

timètres de distance ; elle veut un sol humide et léger et une exposition en plein soleil.

SAUGE DES BOIS, AMÈRE OU SAUVAGE. V. GERMANDRÉE.
— DE BETHLÉEM, DE JÉRUSALEM. V. PULMONAIRE.

SAULE. *Salix*. Ainsi que les Roseaux, les Saules

naissent le plus souvent
Sur les humides bords des royaumes du vent.

Flexibles comme eux,

Le moindre vent qui d'aventure
Vient rider la face de l'eau
Les oblige à courber la tête. (LA FONTAINE.)

Ils forment un genre nombreux d'espèces de toute grandeur, depuis le faible arbrisseau jusqu'au grand arbre. Tous ont une végétation rapide et prennent aisément de bouture. Leur extrême flexibilité les rend propres à une foule d'ouvrages. On extrait de leur écorce la *salicine*, produit immédiat très-amer, astringent, tonique, et dont les propriétés, voisines de la quinine, mais très-inférieures, ont été employées dans les fièvres intermittentes lorsque le Quina était d'une cherté excessive. Une forte décoction de l'écorce peut remplacer la salicine.

Parmi les espèces plus communes, on distingue :

1° Le S. BLANC, S. *alba* (Osier blanc, Saule commun). Il peut s'élever à 15 mètres, mais on l'étête à 3 ou 4 pour l'émonder tous les cinq ans. S'il vient vite, il s'en va de même, et offre, dans sa vieillesse, un tronc caverneux dont le centre vermoulu nourrit souvent des plantes étrangères, tandis qu'à l'extérieur, l'écorce pousse des branches en abondance et conserve toute la vigueur de la jeunesse. Son bois blanc, très-léger, est peu estimé ; on en fait cependant des planches et des sabots ; on en obtient aussi du charbon pour la fabrication des poudres et des artifices. L'écorce est employée en médecine humaine et vétérinaire comme tonique et fébrifuge. C'est de cet arbre si productif que sont formées les charmantes saulées qui embellissent le voisinage des eaux. Au temps de la sève, son écorce, qui s'enlève avec une grande facilité, sert aux enfants à faire des trompes.

2° L'OSIER BLANC, S. *vitellina* (Amarinier, Amarinier, Verdoison). Regardé comme une variété du Saule blanc, ce Saule s'élève peu et ne se présente guère à l'état d'arbre ; mais il est précieux par ses rameaux flexibles, que les jardiniers et les tonneliers emploient comme liens. Il est très-commun et d'un joli effet par ses branches d'un jaune éclatant. Il vient dans les prés humides ; on le plante aussi autour des vignes ;

on l'élève ordinairement en petit cerceau qui se couvre tout à l'entour de branches verticales.

3° Le S. À LONGUES FEUILLES, S. *viminalis* (Osier vert, Luzette, Moulard). Il ne se trouve jamais qu'à l'état d'arbrisseau, et forme la bordure ordinaire des rivières et des îles. Ce Saule est avec le S. À UNE ÉTAMINE ou OSIER ROUGE, S. *monandra*, et avec le S. FRAGILE, S. *fragilis* (Osier à feuilles d'amandier), le principal ornement des oseraies, qui sont d'un grand produit. Ce sont ces trois espèces que les vanniers emploient pour paniers, corbeilles, berceaux, etc. Leur écorce fébrifuge est aussi bonne pour le tannage. Les Suédois teignent les œufs avec leurs racines.

4° Le S. MARCEAU ou MARSEAU, S. *caprœa* (Verdre, Boursault), fait les délices des chèvres ; c'est probablement celui que Virgile a chanté. Il est l'un des premiers arbres qui donne des fleurs ; elles sont en gros chatons dorés et d'un joli effet, très-recherchés par les abeilles. Il réunit les propriétés des Saules blancs et des Saules des oseraies. La décoction de l'écorce teint en jaunâtre avec l'alun et en bleu avec le sulfate de fer.

5° Le S. PLEUREUR, S. *Babylonica* (Parasol-du-grand-seigneur, Paradis-des-jardiniers), est originaire de l'Asie, des rives de l'Euphrate, près de l'emplacement où florissait autrefois Babylone. C'est celui auquel les Israélites exilés suspendaient leurs lyres, lorsqu'assis à son ombre, ils pleuraient au souvenir de leur chère Sion.

Super flumina Babylonis illic sedimus et flevimus cum recordaremur Sion. In salicibus in medio ejus suspendimus organa nostra. (Ps. 136.)

Le Cyprès a été longtemps regardé comme l'ornement obligé des cimetières, mais son feuillage épais et triste, sa verdure sombre, l'ombre obscure qu'il jette sur les tombes, inspirent une tristesse de désespoir : c'est l'image de la mort sans espérance au delà du tombeau. Le Saule pleureur, au contraire, exprime plutôt un regret avec la certitude de se retrouver. Entre ses branches que balance le moindre vent la lumière du soleil jette ses rayons d'espérance, et l'on peut entrevoir le ciel. La mélancolie qu'il inspire ne désespère donc pas ; elle franchit le seuil de la dernière demeure, et montre, au terme de la vie de ce monde, le commencement d'une existence meilleure que nous pouvons mériter par nos vertus. Le Cyprès, en un mot, exprimait le regret du païen : le Saule pleureur est l'emblème de la douleur du chrétien qui pleure ceux qui ne sont plus, mais « qui ne désole pas comme ceux qui n'ont point d'espérance. »

SAVONNIÈRE. V. SAPONAIRE.

SAXIFRAGE. *Saxifraga.* Plantes ainsi nommées du latin *saxa frangens*, brise-rochers; moins sans doute parce qu'on leur attribue des propriétés lithontriptiques que parce qu'elles croissent communément sur les montagnes, dans les fentes des rochers de nos chaînes alpines et sous-alpines. C'est là seulement que les Saxifrages apparaissent dans toute leur beauté. Ce genre, très-nombreux en espèces, en offre de très-remarquables.

La S. GRANULÉE, S. *granulata* (Herbe-à-la-gravelle, Perce-pierre, Sanicle des montagnes), se rencontre fréquemment sur les rochers moussus et dans les prairies humides. Elle a passé pour apéritive, rafraîchissante et lithontriptique. Les enfants mangent ses fruits. Sa fleur blanche est l'une des plus grandes du genre, et le collet de sa racine très-remarquable par de petits tubercules rougeâtres, espèces de bulbilles qui se développent l'année suivante.

La S. A TROIS DOIGTS, S. *tridactylites* (petite Saxifrage), est plus précoce et vient sur les murs humides. Elle a les mêmes propriétés.

La S. DE SIBÉRIE OU A FEUILLES ÉPAISSES, S. *crassifolia*, est la seule qui se fasse remarquer par des fleurs rouges. Elle est très-répandue dans les jardins, où elle forme de grosses touffes. Ses feuilles coriaces, d'un beau vert, sont vulnéraires. On en fait, en Russie, une décoction astringente: elle y est nommée *Thé mongol, Thé de Sibérie.* Cette plante est rustique et veut une terre fraîche et légère.

SAXIFRAGE DORÉE. V. DORINE.

— (PETITE). V. BOUCAGE.

SCABIEUSE (du latin *scabies*, ride ou gale, des fossettes du calice de chaque fleurette). La plus jolie de toutes les Scabieuses est la S. POURPRE-NOIR, S. *atropurpurea* (Veuve). Elle est cultivée dans les jardins pour ses capitules d'un rouge noir-velouté très-riche. Elle se ressème d'elle-même et vient fort bien partout, mais encore mieux en terre légère et à chaude exposition.

La S. SUCCISE, S. *succisa* (Scabieuse tronquée, Mors-du-diable), a une racine singulière, brusquement tronquée au sommet. Elle est commune dans les prés des montagnes, où elle fleurit tard. Le suc de ses feuilles donne un vert préférable à celui du Pastel (V. PASTEL), et qu'on manipule de même.

SCABIEUSE DES CHAMPS. V. KNAUTIE.

SCAMMONÉE. V. LISERON.

SCANDIX PEIGNE. *Scandix pecten.* (Aiguille-de-berger ou -de-dame.) Charmante petite Ombellifère, aussi gracieuse par son élégante feuille finement découpée et sa petite fleur blan-

che que singulière par ses fruits terminés en aiguille et formant par leur réunion un petit peigne. Cette petite plante fourragère est comestible. Elle est, de plus, vulnéraire et teint en jaune.

SCAROLE. V. LAITUE.

SCEAU-DE-LA-VIERGE. V. TAMIER.

— **DE-SALOMON**. V. MUGUET.

SCILLE MARITIME. *Scilla maritima*. (Squille. Oignon marin, Charpentaire.) Cet Oignon, le plus gros de ceux d'Europe, se trouve sur les bords de la Méditerranée. La couleur du bulbe en fait distinguer deux variétés : la Scille rouge, mâle ou d'Espagne, et la Scille blanche, femelle ou d'Italie. Un peu de sable, surtout celui de la mer, suffit à cet énorme bulbe pour qu'il développe quelques longues feuilles auxquelles succède une hampe de 1 mètre de haut, terminée par un épi de fleurs blanchâtres peu remarquables ; aussi les pharmaciens le cultivent-ils plutôt que les fleuristes. On l'emploie en médecine humaine et vétérinaire comme diurétique et propre à favoriser les sécrétions et à exciter une action générale ; mais, à forte dose, ce bulbe est vénéneux et agit sur l'estomac et le système nerveux à la manière des poisons. On l'administre rarement seul, si ce n'est en cataplasmes résolutifs. Il doit son action à la *scillitine*, principe immédiat soluble dans l'eau, l'alcool et le vinaigre.

La S. A DEUX FEUILLES, S. *bifolia*, a son bulbe aussi petit que celui de la précédente est gros. Elle est commune dans nos bois ombragés. Ses fleurs d'un bleu éclatant saluent le printemps presque aussitôt que la Violette. Quoique rustique, il est mieux de la cultiver en pot pour conserver ses bulbes. On cultive dans les jardins plusieurs autres jolies espèces de Scille, telles que la S. AGRÉABLE OU JACINTHE ÉTOILÉE, S. *amœna*, à gorge d'or, la S. D'ITALIE OU LIS-JACINTHE, S. *lilio-hyacinthus*, à fleurs en grappe odorante. Toutes doivent être mises en terre légère et multipliées de caïeux séparés de bonne heure.

Une dernière espèce, propre à nos bois sablonneux, est la S. D'AUTOMNE. Quoique moins jolie que les précédentes, elle a le mérite de fixer encore les yeux à une époque où toutes ses sœurs et la plupart des autres plantes sont passées depuis longtemps.

SCIRPE DES LACS. *Scirpus lacustris*. (Scirpe des étangs, Jonc d'eau.) Ce superbe Jonc à tige sans feuilles embellit les rivières dont le cours est paisible, et les réservoirs d'eau stagnante, qu'il domine de plusieurs mètres. Ses cimes chargées

d'épillets roussâtres se courbent avec grâce et sont mollement balancées par le plus léger souffle des vents. On l'emploie à une foule d'usages. On en fait des paniers, des chaises, des toitures de chaumières, des nattes. Le bas des tiges, doux et tendre, est bon à manger et recherché par les enfants.

Le S. DES BOIS, S. *sylvaticus*, croît dans les endroits humides. La vigueur de sa végétation et la fraîcheur de sa panicule joliment feuillée font plaisir à voir; mais il est dur et donne un mauvais foin.

Les Scirpes sont des plantes importantes, moins peut-être par les avantages que l'économie domestique en retire que parce qu'ils assainissent les marais, s'y convertissent en tourbe précieuse pour le chauffage, et élèvent peu à peu les bas-fonds, qu'ils rendent ainsi en peu d'années propres à la culture des Céréales.

SCLARÉE. V. SAUGE.

SCLÉRANTHE. V. GNAVELLE.

SCOLOPENDRE OFFICINALE. (Langue-de-bœuf ou de-cerf, Herbe-à-la-rate.) La Scolopendre doit ce nom à la disposition de ses fruits, distribués par paires tout le long de la feuille comme les mille pattes du scolopendre. C'est une des rares Fougères dont le limbe n'est pas divisé. Ses larges feuilles forment des touffes superbes dans les fissures humides des rochers et dans les grottes naturelles. Prises à l'intérieur, les feuilles sont vermifuges, pectorales et désobstruantes. Elles sont employées à l'extérieur dans les brûlures comme légèrement astringentes.

SCORPIONE. V. MYOSOTIS.

SCORPIURE CHENILLETTE. *Scorpiurus vermiculata* (du grec *scorpios oura*, queue de scorpion). On ne pouvait mieux désigner cette petite Légumineuse, dont la gousse verte, hérissonnée et à demi roulée sur elle-même imite si bien une chenille, qu'on croirait voir cet insecte dégoûtant. On se sert de cette ressemblance pour effrayer les convives et faire rire à leurs dépens en la mêlant à la salade ou au potage. Il y a encore des gousses de Luzerne qui rappellent parfaitement l'escargot et qui peuvent servir à la même plaisanterie.

SCORZONÈRE D'ESPAGNE. *Scorzonera Hispanica* (de l'italien *scorza nera*, écorce noire). (Cercifis, Salsifis noir.) Plus délicate au goût que le Salsifis, cette racine potagère est aussi plus répandue, mais elle a l'inconvénient d'exiger plus de temps pour être de grosseur suffisante ; aussi ne la mange-t-on ordinairement qu'à sa seconde année. C'est un aliment

sain, léger, rafraîchissant. Ses feuilles étiolées et blanchies peuvent remplacer la Chicorée, et pendant quelque temps, les feuilles du Mûrier pour les vers à soie. Elles sont, ainsi que les racines, une bonne nourriture pour les animaux. Il faut aux Scorzonères une terre meuble et profonde, et de fréquents arrosements aux semis. La graine lève difficilement et manque souvent. On doit semer très-épais, sauf à éclaircir plus tard. Les raies se font de 6 à 10 centimètres de distance. La graine ne se conserve que deux années; la meilleure se prend sur les plantes de deux à trois ans.

La S. DES PRÉS, S. *humilis* (Scorzonère d'Allemagne ou de Bohême), plus petite dans toutes ses parties, a les mêmes propriétés. Les enfants sont avides de sa hampe sucrée et les cochons de sa racine. Celle-ci est employée en Allemagne comme sudorifique et teint en noir avec les sels de fer.

SCROFULAIRE NOUEUSE. *Scrofularia nodosa.* (Herbe-aux-écrouelles, Agruelle, Orvale, Scrofulaire des bois.) Cette plante, à couleur triste et odeur repoussante, croît sur les ados des fossés et dans les terrains substantiels; ses propriétés contre les écrouelles, en latin *scrofula*, lui ont fait donner son nom. Sa grosse racine noueuse est la partie où résident ses vertus pharmaceutiques. On l'administre en poudre infusée dans du vin. Les graines sont vermifuges. Les feuilles fraîches sont très-propres à panser les plaies en suppuration. Les pharmaciens en préparent un beurre contre certaines gales.

La S. AQUATIQUE, S. *aquatica* (Bétoine d'eau, grande Morelle, Orvale d'eau, Herbe-aux-hémorrhoïdes), doit ce dernier nom à ses propriétés éminemment vulnéraires, consolidantes et anti-hémorrhoïdales. Les quatre angles aigus et ailés de sa tige la font aisément reconnaître.

L'odeur de toutes les Scrofulaires est désagréable. Les abeilles y ramassent beaucoup de miel, mais il est de mauvaise qualité.

SCUTELLAIRE. V. TOQUE.

SCYPHOPHORE. V. CLADONIE.

SÉBADELLE. V. VÉRATRE.

SÉDON, SÉDUM. V. ORPIN.

SÉGLIN. V. BROME.

SEIGLE. *Secale* (du latin *secare*, couper). Un mot suffit pour louer le Seigle : c'est le Blé des montagnes et le pain du pauvre. Il n'est jamais plus beau que dans les lieux qui se refusent à la culture du Froment, dont il est le succédané. On ignore quel pays le premier l'a vu naître, mais il est généra-

lement répandu dans l'Europe. Les terrains légers et siliceux lui conviennent. On en distingue trois variétés qui se sèment en différents temps :

1° Le S. DE MARS OU TRÉMOIS, à paille courte, fine, et à grain petit, mais de bonne qualité, qu'on moissonne en juillet.

2° Le S. DE LA SAINT-JEAN OU DU NORD, à longue paille, long épi et grain court, qu'on sème à la fin de juin pour le donner vert aux bestiaux et en recueillir le grain l'année suivante.

3° Le S. COMMUN, qu'on sème en automne pour récolter à la fin de juin.

Le mélange du Seigle et du Froment se nomme *méteil*, et l'on appelle *dragée* celui du Seigle avec les Vesces, Ers et autres plantes fourragères. Le Seigle est donc à la fois plante céréale et plante fourragère. Sous le premier point de vue, il est sans doute inférieur au Froment, car, étant moins riche en fécule et gluten, il est moins nutritif, plus aqueux, et fait plus de son; mais, outre qu'il est très-rafraîchissant, il a l'avantage de se conserver frais et de permettre de renouveler les cuites moins souvent. Il nécessite rarement le chaulage, et résiste mieux au froid que le Froment, à moins qu'il ne soit monté en épi, époque à laquelle les moindres gelées lui sont funestes. Il mûrit plus vite et se bonifie en meule. La carie l'épargne, mais il est attaqué par l'ergot et devient alors très-dangereux.

Les anciens ne connaissaient le Seigle que comme fourrage. Il serait à souhaiter qu'on le cultivât davantage comme tel, car, en ce cas, semé en été, il ne demanderait aux terres qu'une façon, et fournirait en automne et en hiver un bon pâturage jusqu'au commencement de mai ; à cette époque le chaume repousse pour donner une bonne moisson, à moins que pour faire de l'engrais on ne l'enterre lorsqu'il est monté en épi.

La paille de Seigle, plus longue et plus fine que celle du Froment, sert à de plus nombreux usages. On l'emploie à faire des paillassons, paniers, liens, chaises, chapeaux, toitures de chaumières, et surtout de la litière ; on la mêle au foin pour nourrir les bestiaux. Le son et la farine du Seigle sont employés en cataplasmes émollients et résolutifs. On retire de l'alcool de son grain, qui fait en Prusse la base du *kwaz*, boisson presque exclusive du peuple. La farine sert de levain pour les eaux-de-vie de grain et fait de l'encollage pour les tisserands.

SEL D'OSEILLE. V. OXALIDE.

SELS. Substances chimiques résultant de la combinaison

d'un acide avec un oxyde. On les distingue, en raison de leurs propriétés acides, alcalines ou neutres (c'est-à-dire sans action sur les couleurs bleues végétales), en sur-sels, sous-sels et sels neutres ; tels sont le sulfate de fer, le carbonate de potasse et le carbonate de chaux.

La chimie doit au règne végétal un grand nombre de sels importants, tels que carbonates de soude et de potasse, acétate et oxalate de plomb, sulfate de quinine, etc., tous les sels, en un mot, dans lesquels le principe immédiat d'un végétal entre comme acidifiant ou basique. Leur histoire appartient à celle de chacune des plantes qui s'y rapportent.

SEMELLE-DU-PAPE. V. Cierge opuntia.

SEMEN-CONTRA. V. Armoise de Judée.

SEMIS. Opération de jardinage la plus importante pour ramener une espèce dégénérée à son type primitif, obtenir de beaux sujets et créer des variétés nouvelles. La nature suffit, il est vrai, pour perpétuer les espèces et continuer l'œuvre de Dieu ; mais les soins d'une main attentive en assureront d'autant mieux le succès qu'on suivra de plus près la marche de la nature.

Il faut avant tout s'assurer de la bonté des graines en éprouvant dans un vase d'eau celles qui sont pleines ou vides; celles-ci surnagent pour la plupart. Il en est qu'il faut passer à l'eau de chaux, d'autres à l'eau de suie, pour les préserver de la carie, des insectes et des rats. Les graines très-fines et à molles aigrettes doivent être mêlées à du sable ou à de la cendre pour être semées plus également. Pour les noyaux, il convient d'employer la stratification. (V. Stratification.)

On sème à la volée, en raie ou en capot, en terre meuble et profonde, mais surtout bien tamisée; car si l'on doit transplanter les jeunes plants, c'est le moyen de leur faire prendre plus de chevelu. L'essentiel, pour que la graine lève vite, est de la peu couvrir afin de la soustraire le moins possible à l'influence de l'air et de l'humidité atmosphérique. Le germe se développe d'autant plus vite que la terre est plus meuble, l'humidité plus égale et la chaleur croissante. L'obscurité est aussi très-favorable à la germination.

SÉNÉ. V. Casse.

— bâtard, faux, vésiculeux, d'Europe. V. Baguenaudier.

— des prés. V. Gratiole.

— des Provençaux. V. Globulaire turbith.

SÉNEBIÈRE. V. Corne-de-cerf.

SENEÇON. *Senecio* (du latin *senex*, vieillard, des poils ou

barbe blanche de son fruit). Ce genre nombreux, qui offre de très-belles espèces, nous en donne une qui pullule dans les jardins, où elle se ressème continuellement et fleurit même l'hiver. C'est le S. COMMUN, S. *vulgaris* (Toute-venue), plante émolliente et laxative qu'on peut administrer en cataplasmes et en lavements, mais qui est plus communément employée à nourrir les oiseaux de volière et les lapins.

Le S. JACOBÉE, S. *jacobæa* (Fleur-de-saint-Jacques ou de-Jacob, Herbe dorée, Jonc-à-mouches), serait digne, s'il était moins commun, par son large corymbe de fleurs en étoile, d'être cultivé dans les jardins, où sa haute tige serait d'un bel effet. On le regardait autrefois comme vulnéraire, astringent, détersif et bon contre les affections de la gorge et la dyssenterie.

Le S. ÉLÉGANT ou D'AFRIQUE, originaire des Indes et du Cap, est une très-jolie plante dont le centre d'or est couronné de rayons amarante. On le cultive dans les jardins, où il se multiplie très-bien de graines et de boutures et devient aisément double. Il le faut repiquer en pleine terre pour le fortifier et le relever en pot pour jouir de sa fleur, qui dure toute l'année ; il est sensible au froid.

SÉNEVÉ. V. MOUTARDE.

SENSITIVE. V. ACACIE.

SERINGAT DES JARDINS. *Philadelphus coronarius*. Seringat odorant, Jasmin bâtard. (Ce nom de *Philadelphus* lui vient de ses étamines en faisceaux, et il doit sans doute celui de *Seringat*, à la ressemblance d'odeur qu'il a avec le Lilas nommé par Linné *Syringa*. C'est un arbrisseau indigène, à feuilles opposées, à grappes de fleurs tellement odorantes que les poètes lui donnent pour patrie les îles Fortunées. On le retrouve en massifs ou haies d'agrément dans la plupart des jardins, où il pousse une multitude de rejetons. Plusieurs variétés à fleurs plus grandes et odeur moins forte sont recherchées. Les parfumeurs composent une eau de senteur et des pommades avec la fleur de Seringat, dont on fait des infusions théiformes fort agréables.

SERPENTAIRE. V. GOUET.

SERPENTINE. V. ARMOISE ESTRAGON.

SERPOLET. V. THYM.

SERRATULE. V. SARRIETTE.

SERSIFIX. V. SALSIFIS.

SIGNET. V. MUGUET SCEAU-DE-SALOMON.

SILÈNE. *Silene*. C'est un genre gracieux de la famille des

Caryophyllées, bien connu par le S. ENFLÉ, dont les enfants s'amusent à faire éclater sur leur front le calice ballonné en forme de vessie. Quelques espèces ont été introduites dans les jardins. L'une des plus remarquables est le S. SCHAFTA, arrivé en 1844 des montagnes de la Russie, où les habitants lui donnent ce nom. C'est bien la plante la plus docile qui soit sur la terre, car elle se prête avec une merveilleuse facilité à tous les genres de culture. Mise en bordure, elle forme de moelleuses ceintures autour des massifs; plantée dans les fentes des rochers, elle s'y développe en guirlande fleurie; élevée dans des vases suspendus, elle y étale avec profusion des myriades de fleurs; placée dans les salons et dans les appartements, elle les embellit de ses gracieux festons. Le Silène schafta ne coûte presque aucun soin; il faut seulement éviter de lui donner une terre trop poreuse et trop substantielle, dans laquelle il filerait et fleurirait peu. La graine doit être semée aussitôt après sa maturité; elle ne fleurit que la seconde année, mais on peut le multiplier de boutures qui donnent leurs fleurs dès la première. Quoique originaire du Nord, cette plante doit être rentrée l'hiver.

On cultive aussi, et plus communément, le S. A BOUQUET, S. *armeria*, dont les fleurs d'un rose tendre, quelquefois d'un blanc pur, sont d'une délicatesse charmante. En coupant la plante après la première floraison, elle en donne une seconde.

SILICE (oxyde de silicium), base essentielle et partie dominante des graviers et du grès. Elle est assez pure dans le quartz, et se trouve par conséquent une des parties constituantes des terrains granitiques, les plus répandus sur le globe. La silice existe encore dans certains végétaux et notamment dans le nœud des Graminées, où elle a été introduite dissoute dans l'eau qui forme la sève.

SINAPISME. V. MOUTARDE, ALLIAIRE.

SIROP. C'est un mélange de sucre et d'eau, réduit par la cuisson à un certain degré de consistance. Pour le fabriquer, il faut mêler 1 litre d'eau à 1 kilogramme de sucre et faire fondre sur le feu. Pendant que cette fusion s'opère, on prend trois à quatre blancs d'œufs, on les bat avec un peu d'eau, et quand le sucre est bien fondu, on sort la bassine du feu, on incorpore au sirop une grande partie de ces blancs d'œufs, et on remet sur le feu. Quand le sirop monte, on y verse et on y mélange soigneusement le reste des blancs d'œufs, ainsi qu'un filet d'eau froide pour arrêter l'ébullition. L'albumine, en se coagulant, forme une sorte de réseau qui entraîne au fond tout ce qui n'est pas pur et laisse le sirop parfaitement clair.

Alors on enlève l'écume, et on passe à travers une chausse. Le sirop ainsi obtenu est remis sur le feu, où on le fait évaporer à gros bouillons jusqu'à ce qu'il soit suffisamment cuit. Nous recommandons une évaporation à gros bouillons, si l'on veut que le sirop ne soit pas trop coloré. Tel est le sirop ordinaire, qu'on emploie pour la fabrication des liqueurs ou ratafias de ménage. Quelquefois les proportions relatives de sucre et d'eau doivent être un peu changées, mais nous avons indiqué ces différences, quand elles existent, en parlant de chaque liqueur.

SISON AMOME. (Persil de rocher, faux Amome.) Cette Ombellifère, comme la plupart des plantes de sa famille, a des graines qui sont réputées stomachiques et carminatives, mais sont pourtant peu usitées.

SISYMBRE. *Sisymbrium.* Ce genre à espèces nombreuses, que leur ressemblance rend difficiles à déterminer, n'offre communément que des fleurs jaunes et de peu d'éclat. La plante la plus intéressante qui lui appartienne est le S. OFFICINAL ou VÉLAR (Moutarde des haies), qui se distingue aisément de tous les autres par ses feuilles hastées et ses rameaux s'écartant à angle droit ou même obtus de leur axe. Il est commun dans les haies et au pied des murs. C'est un béchique estimé dont on prépare un sirop ou des infusions pectorales bonnes surtout dans l'enrouement, d'où son nom très-connu d'*Herbe-au-chantre*. Les graines et les feuilles sont anti-scorbutiques. Elles teignent en jaune.

Le S. SAGESSE, S. *sophia* (Sisymbre thalictron, Sagesse-des-chirurgiens, Moutarde-de-chien), se trouve quelquefois dans les lieux fertiles et humides. Quoiqu'il ne réponde pas à l'idée que donne son nom, cependant le suc de ses fleurs est astringent et résolutif. Ses semences, mêlées à la poudre de chasse, en augmentent l'effet et rendent l'inflammation plus vive. Au reste, toute autre graine bien fine peut produire le même effet.

Le S. IRIO croît parmi les décombres dans tout le midi ; il est, dit-on, incisif, pectoral et anti-scorbutique.

SOLANÉE PARMENTIÈRE. V. MORELLE TUBÉREUSE.

SOLEIL DES JARDINS. V. HÉLIANTHE.

SOLIDAGE. V. VERGE-D'OR.

SOMMEIL. La nuit est faite pour dormir. C'est l'heure marquée pour le repos de toute la nature, celle qui apporte à l'homme l'oubli de ses peines et à tout ce qui travaille et s'agite sous le soleil le silence et la paix. Le peuple heureux

des fleurs, sans soucis et sans soins, jouira-t-il aussi des bienfaits de cette loi commune? Nous devons à Linné la découverte de ce fait intéressant. Un soir il vient avec un flambeau visiter ses plantes; ô surprise! il ne les reconnaît plus; toutes, sans changer de place, ont changé de forme et de figure. Embarrassé, surpris, il les interroge, il les considère, et reconnaît l'Arroche, dont les feuilles en regard se sont appliquées l'une contre l'autre; la Mauve du Pérou, dont la tige est enveloppée par leur limbe arrondi en entonnoir; l'Impatiente, qui abat ses feuilles de manière à former un abri à la fleur. Plus loin, il voit le Baguenaudier qui redresse ses folioles au dessus de leur axe commun, et le Trèfle incarnat, qui réunit par leur sommet ses trois feuilles arrondies pour en faire un pavillon à la fleur. Ce qui l'étonne surtout, c'est la Sensitive, qui les abat complètement et les montre recouvertes les unes par les autres tout le long de leur pétiole. Toutes ses fleurs, les Légumineuses surtout, ont pris une attitude de repos et semblent penchées, couchées et endormies. Riche du secret qu'il vient de surprendre à la nature, le botaniste suédois laisse à leur repos ses plantes chéries et va consigner sa précieuse découverte.

On a donc nommé *sommeil des plantes* leur attitude pendant la nuit, et *réveil des plantes* leur retour à leur position accoutumée. La chaleur et le froid, l'humidité et la sécheresse, sont sans action sur ce phénomène; la lumière seule y influe sensiblement, car, dans l'état habituel, le réveil et le sommeil des plantes coïncident avec le lever et le coucher du soleil. On peut en changer les heures si on les place dans un lieu obscur pendant le jour et éclairé pendant la nuit. Avant de suivre régulièrement cette marche contraire à leurs habitudes, elles offrent plusieurs anomalies, mais elles n'en prouvent pas moins l'action de la lumière; il paraît qu'elle agit principalement sur les utricules nombreuses placées bout à bout dans les articulations des feuilles composées, qui sont celles sur lesquelles ce phénomène a le plus ordinairement lieu. On a remarqué que si la foliole est blessée ou tronquée, le mouvement cesse, à moins que sa nervure principale et son articulation à la tige ou sur le pétiole commun ne soient restées intactes.

SOPHORA du Japon. Bel arbre exotique de la famille des Légumineuses, à fleurs papilionacées, mais à étamines libres. Il est d'un grand effet dans les jardins, où il se couvre à la fin d'août d'une multitude de fleurs d'un blanc jaunâtre qui attirent des nuées d'abeilles. La beauté de son port, la bonté de son bois, le joli vert de son feuillage, en font un digne

rival de l'Acacia, et devraient le faire cultiver comme arbre forestier; mais il est un peu délicat dans sa jeunesse. On le multiplie de rejetons et de marcottes faites par entailles. Le S. PLEUREUR, dont les rameaux retombent vers la terre, est d'un joli effet. On le greffe sur le Sophora commun.

SORBIER. *Sorbus.* Genre d'arbres de la famille des Rosacées, très-voisins des Poiriers, avec lesquels on les a souvent réunis. Les espèces les plus remarquables sont :

1° Le S. DOMESTIQUE, S. *domestica.* Cet arbre donne un de nos bois les plus durs et les plus estimés. Il est d'une teinte rougeâtre et a la fibre homogène. Il reçoit bien le poli, et sert aux tourneurs, aux luthiers, aux armuriers et aux menuisiers pour une foule d'ouvrages. Le Sorbier domestique fait par sa taille élégante et son feuillage gracieux l'ornement des vergers, où on le cultive pour son fruit. Les sorbes, d'abord acerbes et astringentes, ne peuvent, comme les nèfles, se manger qu'après être devenues molles par un excès de maturité. On en fait du très-bon cidre en les mettant sous le pressoir, ou seulement du petit vin en les faisant fermenter dans un tonneau avec de l'eau. Le bois et les jeunes rameaux teignent en noir.

2° Le S. DES OISELEURS, S. *aucuparia.* C'est un arbre d'environ 10 mètres de hauteur, très-commun dans les montagnes de la France, d'où il a passé dans les jardins paysagers pour la beauté de ses larges corymbes de fleurs blanches, et surtout de ses fruits d'un rouge vif et éclatant qui le décorent tout l'hiver. Les grives et les merles s'en nourrissent avec avidité ; les oiseleurs peuvent donc s'en servir avantageusement pour les piéges. Ces fruits sont astringents ; on en extrait de l'eau-de-vie dans le Nord, et, dans les laboratoires, on en retire les acides sorbique et malique. Le bois est aussi précieux que celui du Sorbier domestique. Celui des racines sert à faire des cuillers et des manches de couteaux. L'écorce est propre au tannage et teint en noir.

3° Le S. ALOUCHIER, S. *aria* (Alisier), est commun dans les montagnes. Les grives s'engraissent de son petit fruit aigrelet qui mûrit au moment de leur passage. Les feuilles ovales, d'un beau blanc argenté en dessous, font ressortir encore mieux le rouge vif et éclatant de ses fruits en corymbe. En faisant fermenter ceux-ci, on en retire une boisson analogue au cidre. L'Alisier se plante dans les jardins paysagers. Son bois est estimé : on en fait des vis de pressoir et de moulin. Les tourneurs l'emploient en petits meubles de luxe.

4° Le S. ANTI-DYSSENTERIQUE, S. *torminalis*, est plus grand que l'Alisier. Il s'en distingue autant par ses larges feuilles à

découpures profondes et également vertes sur les deux pages que par ses fruits roussâtres. Ils servent aux mêmes usages, mais ils sont préférables. Les grives sont également très-friandes de ses alises. Il a été introduit dans les jardins paysagers.

Par suite des superstitions druidiques, le Sorbier a encore une prétendue influence. Au 1er mai, les Ecossais font passer leurs moutons dans un cercle fait avec son bois, dans le but de les préserver de maladies et accidents. En Suisse, on sème ses fruits sur les tombeaux. Les montagnards du Lyonnais croient qu'on prend la rage, si, après avoir été mordu, on s'assied à l'ombre du Sorbier domestique, ou si l'on touche un instrument fait avec son bois.

SORGHO. V. HOUQUE.

SOUCHET. *Cyperus*. Ce genre était trop célèbre dans l'antiquité par le fameux Papyrus (Jonc du Nil), S. A PAPIER, qui lui appartient, pour n'être pas conservé par les botanistes modernes, qui l'ont donné à la famille nombreuse et difficile qui unit les Joncs aux Graminées.

Le Souchet à papier croît en Egypte et en Sicile. Il forme des faisceaux de tiges sans feuilles de 2 à 3 mètres, qui se terminent par une large ombelle dorée, brillante et légère, de la plus grande élégance ; on en faisait des couronnes aux dieux. Les anciens, et notamment Pline et Théophraste, ont beaucoup écrit sur le Papyrus, si précieux pour les Egyptiens. Ses grosses racines leur servaient de bois de chauffage et à fabriquer des vases. Ils mangeaient la moelle et les jeunes pousses, qu'ils faisaient rôtir pour les rendre meilleures. Ils tressaient des nacelles ou corbeilles de jonc enduites de bitume avec ses tiges entrelacées ; et ce fut sans doute dans une corbeille de Papyrus que la fille de Pharaon trouva l'enfant qu'elle sauva des eaux. Les Egyptiens s'y croyaient en sûreté contre les crocodiles, qui les épargnaient, disaient-ils, par respect pour la déesse Isis, qui s'était servie d'une barque semblable. De l'écorce inférieure de la tige et du liber ils façonnaient des voiles, des cordages et des vêtements, mais surtout ce fameux papier qu'ils préparaient en détachant avec une aiguille les membranes circulaires du liber ; les lames ou minces feuillets qu'ils en retiraient étaient étendus sur une table et posés bord à bord, puis on les humectait légèrement avec de l'eau du Nil, qui servait à les coller et les unir ensemble ; la feuille entière était alors mise en presse et séchée au soleil.

Ce papier, sans autre préparation, étair appelé *hiératique* ou *sacré*. D'Egypte il vint à Rome, où il fut perfectionné, et prit alors le nom de *Papier d'Auguste, de Livie* ou *de Fannius*, papetier qui le perfectionna.

L'Egypte resta longtemps en possession de fournir le papier à toutes les nations civilisées, qui l'employaient seul ou conjointement avec le parchemin, jusqu'à ce que notre papier à chiffon fût venu remplacer tous les autres.

Le Papyrus se multiplie par éclats. On peut le cultiver en France, en le mettant l'été dans un réservoir, et l'hiver en serre chaude dans un pot inondé.

Deux espèces de Souchets indigènes croissent dans le midi de l'Europe :

Le S. COMESTIBLE, C. *esculentus* (Amande de terre, Trasi, Souchet-du-sultan ou Tubéreuse), cultivé en Espagne, en Italie et dans nos départements méridionaux. Ses racines sont garnies de tubercules sucrés et à saveur d'orgeat. On en retire de l'huile. Ces tubercules, gonflés dans l'eau, se plantent en mars à 3 ou 4 décimètres, en terre légère, humide et profonde. On arrose, on sarcle suffisamment, jusqu'en octobre qu'on arrache les tubercules.

Le S. LONG ou ODORANT, C. *longus*, a une racine qui sent la violette. Les parfumeurs la mettent au vinaigre, la font sécher et la réduisent en poudre. Elle est excitante, stomachique, et employée surtout en gargarismes et comme masticatoire.

SOUCI DES JARDINS. *Calendula officinalis*. Son nom latin, qui indique le commencement de tous les mois, marque l'époque de sa floraison continuelle. Cette Radiée, très-belle, mais à odeur désagréable, offre toutes les nuances du jaune, que fait ressortir un disque pourpre-noir. Cultivé partout, le Souci doit être semé au printemps et en automne, en terre franche. On a une plus grande abondance de fleurs en pinçant les branches qui s'allongent. Ses boutons, confits au vinaigre, remplacent les câpres. On retire des fleurs macérées dans l'alun une teinture et un suc jaunes ; elles servent à falsifier le safran et à colorer le beurre ; elles sont stimulantes et anti-spasmodiques. Ses feuilles, employées à l'extérieur, sont résolutives.

Le S. DES CHAMPS, C. *arvensis* (petit Souci, Gauchefer, Fleur de tous les mois), croît avec profusion dans les bons terrains, et surtout dans les vignes. Il a les propriétés du précédent et sert à la nourriture des bestiaux, mais les cochons le refusent. La fleur s'ouvre à neuf heures du matin pour se refermer à trois heures du soir.

Le S. PLUVIAL ou HYGROMÉTRIQUE, C. *pluvialis*, est, comme plante météorique, l'une des plus intéressantes que l'on connaisse. Ses grandes fleurs à disque brun-rouge et à rayons blancs en dedans et violacés en dehors ne s'ouvrent que lorsque le temps est beau et se referment aux approches de l'orage.

Cette plante remarquable est originaire du Cap et se cultive comme le Souci des jardins.

Souci d'eau, de marais. V. Populage.

SOUDE. *Salsola* (du latin *sal*, plante salée). Les Soudes ont donné leur nom au carbonate et à l'oxyde important que l'on a d'abord obtenus par leur incinération, et plus tard d'autres substances par des procédés chimiques plus économiques. Ces plantes croissent sur les bords de la mer; cependant on retrouve la S. épineuse dans les îles du Rhône.

Soude (oxyde de sodium). Substance éminemment alcaline, très-répandue dans le règne inorganique à l'état de chlorure; on la trouve dans les eaux de la mer, les salines et les mines de sel gemme. Les plantes marines, telles que les Algues, les Varechs et surtout les Soudes, la convertissent par leur intussusception en carbonate et sulfate de soude. Pour l'obtenir, on brûle dans de grandes fosses les plantes indiquées; après leur incinération, qui dure plusieurs jours, on trouve une masse de sel alcalin qu'on brise en morceaux pour en faciliter l'exportation. Cette soude est plus ou moins bonne selon la qualité des végétaux brûlés. La meilleure est celle d'Alicante en Espagne.

La soude s'extrait aussi des substances minérales par d'autres moyens, car l'incinération des végétaux marins ne pourrait suffire à l'immense consommation qu'on en fait. Dans les pays où l'on manque pour les lessives de cendres végétales, on leur substitue la soude; c'est un alcali moins caustique et qui altère moins le linge que la potasse qu'elles renferment. La teinture l'emploie pour modifier les couleurs végétales, mais c'est surtout pour le verre et le savon que la soude est employée; elle a éminemment la propriété de rendre fusible la silice et de contracter avec elle une très-forte adhésion; aussi entre-t-elle toujours en quantité plus ou moins grande et en qualité plus ou moins pure dans la fabrication du verre noir ou blanc.

Pour faire le savon, on joint un volume égal de soude et de chaux éteinte; l'eau que l'on fait passer sur ce mélange se charge de tout son alcali; on la mêle ensuite à de l'huile dans des chaudières où la chaleur produit la mixtion; peu à peu la pâte savonneuse se sépare du liquide; on la place alors dans des *mises* ou moules pour lui donner sa forme et la laisser refroidir, après quoi le savon est livré au commerce.

SOUFRE. Substance solide, inflammable, jaune, électrique, produite par la nature ou tirée des pyrites sulfureuses; c'est l'un des cinquante-huit éléments. On le trouve dans son état naturel en Islande, sur le Vésuve, dans la Solfatare

de Pouzzoles, dans certaines couches de sulfate de chaux. Il existe aussi dans les végétaux ; on a spécialement constaté sa présence dans la famille des Crucifères et surtout dans leurs graines, qui lui doivent peut-être la causticité qui en rend plusieurs propres aux sinapismes. L'acide sulfureux, formé par la combustion du soufre, a une grande action sur les pétales de certaines fleurs.

SOUFRE VÉGÉTAL. V. LYCOPODE A MASSUE.

SOULIER-DE-NOTRE-DAME. V. SABOT.

SOUS-ALPINES (MONTAGNES). Chaînes et pics de la France centrale qui, sans se couvrir des neiges éternelles des Alpes et des Pyrénées, doivent cependant à leur élévation de voir croître la plupart de leurs plantes. C'est là que le botaniste doit diriger ses pas aussitôt que la Flore de ses collines lui est bien connue. Pilat, Pierre-sur-Haute, le Jura, les Vosges, le Puy-de-Dôme, le Mont-Dore, la Lozère, le Gerbier-de-Jonc, le Mezin, la Grande-Chartreuse, lui offriront une assez riche moisson pour laisser encore aux Alpes les espèces qui ne croissent que dans le voisinage des glaciers.

SOUVENEZ-VOUS-DE-MOI. V. MYOSOTIS.

SPARCETTE. V. ESPARCETTE.

SPARGOUTE DES CHAMPS. *Spergula arvensis* (du latin *spargo*, semer). (Sperjule, Espargoule, Fourrage-de-disette.) C'est à ce précieux fourrage des Pays-Bas qu'est dû leur fameux beurre de Spargoute ; les troupeaux le consomment vert sur place ou à l'étable. On le sème l'été sur le chaume labouré ; la graine est si fine qu'il la faut mêler avec du sable et la recouvrir fort peu. La Spargoute, enfouie comme engrais végétal, est l'un des meilleurs que nous possédions.

SPARTE. V. STIPE.

SPARTIE JONC. (Genêt ou Jonc d'Espagne.) Il est peu de jardins que le Genêt d'Espagne n'embaume de ses fleurs au mois de juillet. Ce charmant arbrisseau croît en profusion sur les coteaux arides du midi de la France, où l'on ne saurait trop le multiplier. Il ne vient bien que de graines. Au bout de trois ou quatre ans les rameaux peuvent être coupés ; c'est une nourriture pour les moutons, et de plus ils fournissent une très-bonne filasse qu'on obtient en les faisant rouir pendant huit à dix jours après les avoir coupés en août. On les met dans l'eau après les avoir légèrement battus et concassés, ensuite on les bat de nouveau, et l'on en retire une filasse que l'on travaille comme celle du Chanvre. Les habitants de Lodève en fabriquent une excellente toile. On fait de ces rameaux des liens et de petits ouvrages en vannerie. Les grains

servent aussi à nourrir la volaille. Dans les jardins, le Genêt d'Espagne doit être semé sur couche, replanté avec sa motte et préservé des grands froids dans sa jeunesse. Il lui faut une exposition chaude et montueuse.

SPHAIGNE. *Sphagnum.* Genre de Mousses peu riche en espèces, mais d'une haute importance par ses résultats. C'est à lui qu'appartiennent ces Mousses longues et blanchâtres, excessivement communes dans les lieux aquatiques des bois, où elles forment des marais à plancher élastique, qui se changent en tourbe (V. TOURBE) avec rapidité. On sait quel est dans le Nord l'emploi de ce charbon. Quoique d'une nature inférieure à la houille, il brûle très-bien et donne beaucoup de chaleur.

La Sphaigne convient aussi très-bien à faire des couchettes d'enfant, à garnir des sommiers et des coussins. On s'en sert beaucoup à cet effet en Laponie; on dit même que les pauvres peuples du Nord en fabriquent un pain grossier.

SPIC, SPICANARD. V. LAVANDE.

— FAUX. V. AIL-DU-VAINQUEUR.

SPIRÉE. *Spiræa.* Des capsules roulées en *spire* à leur sommet ont fait donner à ce genre intéressant de Rosacées le nom de leur figure. Parmi les espèces qu'il offre à tige herbacée, on cite la S. ULMAIRE, S. *ulmaria* (Fleur-des-abeilles, Vignette, petite Barbe-de-bouc), ainsi nommée de ses folioles rudes et plissées comme les feuilles de l'Orme. La beauté de cette plante, la grâce majestueuse de sa tige que couronnent d'élégantes panicules d'un beau blanc, l'ont fait nommer *Reine des prés.* La variété à fleurs doubles est cultivée dans les jardins, où elle est d'un très-bel effet. L'Ulmaire fait partie du Thé et des vulnéraires suisses; elle a été préconisée dans ces derniers temps comme un spécifique assuré contre l'hydropisie. La fleur est aimée des abeilles. Elle donne au vin doux le parfum et le goût de celui de Frontignan. Les Kamtchadales mangent les tiges, les feuilles et les racines d'une Spirée si voisine de l'Ulmaire, qu'on doit supposer à celle-ci les mêmes propriétés.

La S. FILIPENDULE, S. *filipendula*, est remarquable par ses tubercules pendants comme des grains de chapelet à ses racines chevelues. Elle est cultivée pour ses fleurs blanches lavées de rose. On en possède aussi une variété double. La racine, employée autrefois comme diurétique, est maintenant sans usage.

La S. BARBE-DE-BOUC ou DE-CHÈVRE, S. *aruncus*, croît dans les hautes montagnes; elle est à la Grande-Chartreuse dans toute sa beauté. On la cultive aussi dans les jardins pour ses

longues panicules de fleurs blanches qui retombent en marabout. Les étamines, qui dépassent la corolle, ajoutent à sa beauté un effet extraordinaire. Il faut à ces trois espèces une terre franche et légère, à mi-ombre.

Spirée du Japon. V. Corchorus.

SQUILLE. V. Scille.

STACHYS. V. Epiaire.

STAPHYLIER penné (du grec *staphulé*, vigne blanche, grappe sauvage). (Faux Pistachier, Nez-coupé, Patenôtier.) Arbrisseau indigène de 2 à 5 mètres, dont les fleurs en grappes blanches retombent avec grâce sur les feuilles, qui sont d'un joli vert clair. La gousse, tronquée et renflée, renferme de gros grains roussâtres, échancrés du côté du hile ; ils figurent vaguement une tête à laquelle le nez aurait été retranché : de là le nom vulgaire de *Nez-coupé* donné à l'arbre. Ce joli arbrisseau est commun dans les jardins d'agrément. Toute exposition lui est bonne.

STATICE en gazon. *Statice armeria* (du grec *statiké*, repos, pour ses tiges basses et gazonneuses). (Herbe-à-sept-têtes.) Elle croît sur les tertres arides et dans les prairies sablonneuses des montagnes ; mais ses longues hampes, ses feuilles grêles et rares, n'ont point la grâce de sa variété le Gazon d'Olympe ou d'Espagne (Œillet de Paris, Œillet marin), qui nous vient des bords de l'Océan. Ses feuilles serrées et gazonneuses, ses hampes basses et nombreuses, couronnées de capitules roses, en font de charmantes bordures restant longtemps fleuries ; il est bon de les renouveler tous les trois ou quatre ans. On la multiplie d'éclats. Il faut planter serré pour que les bordures soient plus régulières. Elle veut un terrain léger et frais. On la regardait autrefois comme vulnéraire et propre à arrêter la dyssenterie.

STELLAIRE holostée. (Langue-d'oiseau.) Son premier nom, qui, en latin, veut dire *étoile*, indique qu'elle rayonne, brille et attire tous les regards ; elle enchante par son éclatante blancheur, sa précocité, et se cache en vain sous les épines et dans le fourré des haies ; sa beauté la trahit.

A ce genre, et sous le nom de *Stellaire moyenne*, les nouveaux botanistes ont joint le Mouron blanc ou Morgeline, autrefois nommé *Alsine moyenne*. Il est très-commun dans les lieux cultivés, où il fleurit toute l'année et jusque sous la neige. Il s'en fait une grande consommation à Paris et partout pour les oiseaux de volière et surtout les serins. Toute la plante est

astringente, vulnéraire et résolutive. On la mange en potage. Elle a été employée en parfumerie.

STELLÈRE PASSERINE. (Petit Genêt des champs.) Une fleur en étoile, couronnant de petits grains que les oiseaux, les passereaux surtout, mangent avec avidité, a fait nommer ainsi cette plante, assez peu intéressante du reste. La PASSERINE VELUE, qui sert à teindre en jaune les laines du Midi et de la Catalogne, la P. FILIFORME, et la P. A GRANDE FLEUR, originaire du Cap, appartiennent à un genre voisin du genre Stellère, mais sont des arbrisseaux.

STICTA PULMONAIRE. *Sticta pulmonacea.* (Pulmonaire de chêne, Hépatique des bois, Herbe-aux-poumons, Thé des Vosges.) C'est le *Lichen pulmonarius* de Linné, célèbre en médecine. Il croît surtout dans nos provinces du Nord sur les écorces du Chêne, du Hêtre et du Sapin. Il est membraneux, glabre, jaunâtre, et très-remarquable par les lacunes en réseau qu'offre sa surface; c'est même à elles qu'il doit son nom (du grec *stizeïn*, percer de trous). Sa saveur est un peu âcre et amère. Il est pectoral et béchique. La médecine vétérinaire l'emploie avec avantage dans la toux des brebis. En Sibérie, on le fait entrer dans la bière, et il la rend bonne contre la jaunisse. Très-voisin du Lichen d'Islande, il peut aussi comme lui fournir un aliment. Il entre dans le sirop de mou-de-veau et peut teindre en brun.

STIL DE GRAIN. V. NERPRUN DES TEINTURIERS.

STIPE PENNÉE. *Stipa pennata.* (Etièpe-aigrette.) Charmante Graminée du Midi. Ses glumelles se terminent en longue arête de 1 à 2 décimètres, à fines barbes de soie qui, se roulant en spirale, forment le plus gracieux effet. On la plante en bordure. Dans le Midi, c'est la parure des chapeaux. On en fait aussi des faisceaux qui imitent parfaitement les pennes de la queue d'un oiseau de paradis. Dans les bouquets, ces panaches couronnent avec grâce les fleurs, dont aucune n'offre un organe semblable ni tant de légèreté. La Stipe pennée se cultive facilement dans les jardins.

A ce genre appartient une plante importante, la S. TRÈS-TENACE, S. *tenacissima*, plus connue sous le nom de *Spart* ou *Sparte* que lui ont donné les anciens, qui en faisaient le même usage que nous. Elle croît en Espagne. Sa racine en œilletons pousse des tuyaux de 1 à 2 décimètres, d'où partent des feuilles longues de 6 à 8. Planes d'abord, elles se roulent peu après sur elles-mêmes, de manière à former des joncs dont on fait tous ces ouvrages de sparterie si répandus, corbeilles, nattes, tapis, chaussures, cordes, ficelles, etc. Avant de les tresser, on les fait rouir, et on les bat pour les rendre plus

flexibles. Pline a décrit cette plante et son usage avec l'exactitude d'un botaniste consommé. Rome et Carthage, la Grèce, l'Espagne et la France ont fait et font encore du Sparte un usage journalier. Les tapis de sparterie sont ordinairement teints en vert et peints de diverses couleurs.

STORAX. V. Styrax.

STRAMOINE. V. Datura.

STRATIFICATION. Opération de jardinage ayant pour but de faciliter la germination de quelques espèces de graines et de tous les noyaux. Elle consiste à les placer dans un vase par couches que l'on sépare par des mises de terre ou de sable de 3 à 6 centimètres d'épaisseur : on ferme ces vases, on on les enterre à 35 centimètres de profondeur, au midi : on les arrose légèrement ; à la fin de février ou en mars, on met les graines en place.

STREPTOPE a feuilles amplexicaules (du grec *streptos pous*, pied tortueux). On trouve à Pierre-sur-Haute (Loire) cette plante des hautes montagnes, dont le feuillage est beau et la fleur peu intéressante. Elle a les propriétés médicinales du Vératre. (V. Vératre.)

STRYCHNOS noix vomique. *Strychnos nux vomica*. Parmi les poisons étrangers qui nous viennent des pays chauds, la Noix vomique tient l'un des premiers rangs. Les Anglais nous l'apportent des Indes. Elle consiste en graines d'un gris verdâtre, luisantes, soyeuses, extrêmement dures, ayant la forme d'un bouton d'habit. Elles sont logées plusieurs ensemble dans un fruit pulpeux de la forme d'une orange, dont on dit la chair mangeable, bien que le bois, l'écorce et les racines de l'arbre qui le porte soient de la plus grande amertume et employés dans l'Inde contre les fièvres intermittentes et la morsure des serpents. Dans tous les cas, la graine râpée est l'un des plus violents poisons que possède la médecine; elle doit cette qualité à la *strychnine*, principe alcalin très-actif, qui produit la mort au milieu de convulsions tétaniques.

La noix vomique est assez dangereuse pour que sa poudre, tenue quelque temps dans la main, y cause la vésication. On s'est borné longtemps à ne s'en servir, comme on le fait encore aujourd'hui, que pour empoisonner les animaux malfaisants, et particulièrement les chiens qu'on suspecte attaqués de la rage ; 8 grains de l'extrait suffisent pour tuer un loup. Cependant, à la fin, la médecine l'a employée, avec de grandes précautions et à de très-petites doses, contre la peste, le tœnia, la manie, l'hypocondrie, l'épilepsie, l'hémicrânie, et

surtout la paralysie des membres, qu'elle peut réveiller en y produisant des spasmes tétaniques. La médecine homœopathique en fait aujourd'hui un fréquent usage.

Les autres espèces de Strychnos sont aussi des arbres ou des arbrisseaux grimpants, à suc laiteux, de la famille des Apocynées, plus ou moins suspects et également propres aux pays chauds. On cite entre autres le S. DE-SAINT-IGNACE, dont le fruit, connu sous les noms de *Fève-de-saint-Ignace*, *Fève de l'Inde*, sert à extraire la strychnine. Quoique très-vénéneux, on l'emploie dans l'Inde comme vermifuge. On y emploie aussi le S. COLUMBINA ou BOIS-DE-COULEUVRE contre la morsure des serpents et le venin des flèches empoisonnées.

STYRAX OFFICINAL. (Alibousier.) Cet arbre, de la famille des Ebénacées, croît spontanément au midi de la France, en Espagne et en Italie. Il est de moyenne grandeur, ressemblant au Coignassier par ses feuilles et au Jasmin par ses fleurs. On le cultive pour sa beauté dans les jardins d'agrément. C'est de son tronc que l'on extrait, mais seulement dans les provinces les plus chaudes de l'Europe, le *storax* ou *styrax calamite*, résine concrète, sorte de parfum très-répandu et très-célèbre chez les anciens. Sa teinture est encore employée comme cosmétique. La médecine en a fait beaucoup d'usage, surtout à l'intérieur, comme d'un tonique et d'un excitant; mais il a vieilli.

Le S. BENJOIN, S. ou *Laurus benzoin* (Ben de Judée), jouit d'une célébrité mieux méritée. Il donne une résine également parfumée et stimulante. Les artificiers l'emploient, mais moins que le storax, pour leurs feux de senteur. On se sert de sa teinture pour aromatiser les pâtes, les poudres, le taffetas d'Angleterre. Il vient des Indes orientales.

SUCCISE. V. SCABIEUSE.

SUCRE. V. BETTERAVE, CANNE, VIGNE.

SULLA, SYLLA. V. SAINFOIN A BOUQUET.

SUMAC. *Rhus*. Plusieurs espèces de Sumac sont intéressantes par leurs propriétés :

1° Le S. DES CORROYEURS, R. *coriaria* (Roure, Corroyer, Vinaigrier), est un arbrisseau de 3 à 4 mètres qui croît dans le midi de la France et qu'on cultive dans les jardins d'agrément. Les anciens en faisaient usage pour la tannerie. Toute l'Espagne, et surtout les environs de Salamanque, font un grand commerce de ses feuilles, de l'écorce et de ses jeunes branches pulvérisées, pour le tannage des peaux de chèvre et la préparation du maroquin noir. L'écorce des tiges teint

en jaune, celle des racines en brun. Le bois est employé par les ébénistes et les luthiers. Les Turcs se servent du fruit pour assaisonner leurs viandes, et les Hongrois le mêlent au vin pour lui donner plus de montant et de couleur. Enfin le tannin et l'acide gallique que cet arbre contient l'ont fait employer en médecine comme astringent.

2° Le S. FUSTET, R. *cotinus* (Fustet des corroyeurs, Coccigrue), croît sur les coteaux arides de la France méridionale. Aussi grand que le précédent, il est beaucoup plus recherché pour ses élégantes et légères panicules, dont les fruits manquent souvent, mais qui conservent un long pédicelle tout hérissonné de poils blancs comme une coiffure crépue, ce qui lui a fait donner le nom d'*Arbre-à-perruque*. Les propriétés du Fustet sont à peu près les mêmes que celles du Corroyer. Les feuilles et rameaux servent à tanner les cuirs ; le bois, joliment bigarré de blanc, de jaune et de vert, est recherché des tourneurs et des luthiers. L'écorce, indiquée comme fébrifuge, sert, ainsi que le bois, à teindre en jaune-orange les étoffes et les maroquins. Elle donne une couleur verte avec le bleu de Prusse et une couleur jonquille avec la cochenille.

3° Le S. AMARANTE, R. *typhynum* (Sumac de Virginie), a des feuilles pennées et se termine par de belles panicules rouges, assez semblables à celles de l'Amarante. On le cultive dans les jardins. Il contient beaucoup de tannin et peut être employé comme astringent en gargarismes, ainsi qu'au tannage et à la teinture grise et noire.

4° Le S. COPAL, originaire de l'Amérique méridionale, aussi utile que les précédents, donne de plus par incision une résine nommée *copal d'Amérique*.

5° Le S. VÉNÉNEUX, R. *toxicodendron*, nous vient de l'Amérique septentrionale. Il se distingue des autres par ses feuilles ternées. Pour peu qu'on les touche ou qu'on respire leurs émanations et l'air qui les environne, la peau se couvre de rougeurs et de boutons. Les feuilles et toute la plante sont pleines d'un suc blanc, résineux, très-âcre, qui a été employé efficacement contre les dartres, les rhumatismes, la paralysie, l'épilepsie ; mais c'est un remède dangereux, qui exige beaucoup de précautions.

SUREAU NOIR. *Sambucus nigra.* (Grand Sureau, Sever.) Petit arbre ou grand arbrisseau aimé des enfants, qui font des flûtes, des seringues et des joujoux de ses rameaux et de sa grosse moelle, dont on fait aussi des moyeux, des fleurs, des estompes, des ramponeaux, etc. Cet arbre pousse rapidement et forme de mauvaises haies, mais donne beaucoup de bois. Celui des vieux pieds sert aux tourneurs et aux

sculpteurs ; il est dur, fin et homogène, et peut remplacer le Buis; on en fait des peignes. Il teint avec l'alun en jaune-brun ; seules, l'écorce et les jeunes branches donnent une couleur vert-pomme, les feuilles et les fleurs une couleur jaune.

Le Sureau est très-intéressant comme plante médicinale. Hippocrate a commencé sa renommée, que tous les siècles ont confirmée. L'infusion des fleurs est sudorifique; on les emploie en lotions, injections et fumigations émollientes, anodines et résolutives. Les feuilles, chauffées et appliquées sur le front et les tempes, dissipent, dit-on, les migraines. La seconde écorce est un purgatif et un remède contre la brûlure. Les baies, préparées en conserve ou prises naturellement, sont un précieux remède contre la dyssenterie et les diarrhées chroniques. On en retire de l'alcool et une eau-de-vie par fermentation; elles servent à colorer le vin. Les fleurs aromatisent le vinaigre et donnent un goût de muscat au vin aussi bien qu'aux pommes enfermées couche par couche avec elles. La feuille, d'une odeur repoussante, éloigne les insectes et en préserve même les autres plantes qu'on en frotte ou qu'on en fouette.

Quelques variétés à feuilles de persil, panachées de jaune et de blanc, à fruits verts ou blancs, à rameaux aplatis, etc., sont cultivées dans les jardins d'agrément. Le S. A GRAPPES ou DES MONTAGNES, S. *racemosa*, est le plus recherché ; à ses fleurs en grappes blanches, qui paraissent avant les feuilles, succèdent des baies de corail qui sont, pendant tout l'automne, du plus joli effet dans les massifs. Le S. DU CANADA ou DE TOUS LES MOIS, à larges ombelles de longue durée, est encore un arbre à effet. Tous les Sureaux se multiplient aisément d'éclats et de boutures.

Le S. YÈBLE, S. *ebulus* (Eble, Sureau en herbe, petit Sureau), renouvelle sa tige tous les ans. Il croît au bord des chemins, dans les terrains fertiles ; sa mauvaise odeur repousse les animaux et peut même servir à éloigner les rats. Autrefois on employait sa racine comme purgative. Ses feuilles sont apéritives et fondantes; la médecine vétérinaire en fait un fréquent usage. Ses baies fournissent de l'alcool et teignent en violet, bouillies dans le vinaigre. Les Romains en coloraient les figures de leurs idoles. Dans le Midi, on en fait une décoction dont on frotte les parquets avant de les cirer. La fleur de l'Yèble a les propriétés de celle du Sureau.

SURELLE. V. OXALIDE PETITE OSEILLE.

SWIETENIA MAHOGONI. Gros arbre des Antilles, de la famille des Méliacées, très-célèbre en Europe sous le nom d'*Acajou* ou *Cèdre des Antilles*. C'est le plus recherché de

tous les bois pour les meubles de prix ; tout le monde connaît le brillant poli qu'il peut recevoir et sa belle teinte marron. Le plus coloré se nomme *Acajou mâle*, et le plus pâle *Acajou femelle*. On en fait dans les îles des canots d'une seule pièce. Son écorce amère est fébrifuge ; on retire de ses fruits une huile nommée *huile de caraba*.

SYCOMORE. V. Erable.

SYLVIE. V. Anémone des bois.

SYMPHORINE. V. Chèvrefeuille.

SYRINGA. V. Seringat.

T

TABAC. *Nicotiana tabacum*. Si nous sommes redevables à l'Amérique méridionale de la Pomme de terre qui nous nourrit et du Quinquina qui nous guérit, ne la remercierons-nous pas aussi pour son Tabac? Le Tabac, ce doux passe-temps de l'homme sur la terre, lui qui, par son odeur piquante, stimule ses pensées, tandis que son enivrante fumée engourdit ses douleurs physiques et morales, dissipe ses soucis et le plonge dans un vague enchanteur qui lui fait oublier ses affaires, ses douleurs et ses ennuis! Aussi l'usage du Tabac est-il universellement répandu. Les Orientaux en ont les premiers fait usage. Ce n'est qu'en 1560 qu'il fut introduit en Europe sous le nom de *Nicotiane*, *Herbe-du-grand-prieur*, *Herbe-à-la-reine*. M. Nicot, ambassadeur de France à la cour d'Espagne, l'ayant reçu d'un Flamand, en fit hommage au grand-prieur de Lisbonne et à Catherine de Médicis. Les Espagnols le nommèrent *Tabac*, de l'île de Tabago, l'une des Antilles, d'où ils en rapportèrent, et peut-être aussi de Tabasco, où s'en fit la première découverte. Au Brésil, il est connu de temps immémorial sous le nom de *Petun* ou *Pontiane*.

L'amiral sir Walter Raleigh fut le premier Anglais qui fuma dans son pays. Il rapporta de Virginie l'usage des pipes, et l'on raconte que son domestique, voyant de la fumée sortir de la bouche et du nez de son maître, s'imagina qu'il avait pris feu à l'intérieur, et lui jeta un pot d'eau à la tête pour éteindre cette combustion.

Deux espèces de Tabac sont cultivées en Europe :

1° Le T. de Virginie, N. *tabacum* (Tabac mâle, Tabac à larges feuilles), superbe plante, digne des jardins par sa taille majestueuse, ses fleurs roses et ses larges feuilles.

2° Le T. rustique (petit Tabac, Tabac femelle, Tabac des paysans), à petite taille et petite fleur jaunâtre, moins beau

que le précédent, moins délicat, mais plus généralement cultivé.

L'immense consommation que l'on fait des feuilles de Tabac pour fumer, priser et chiquer est une source de richesse pour l'Etat, qui en a gardé le monopole. Si l'on s'étonne de l'extension qu'a prise le commerce d'une plante qui n'est point alimentaire, dont l'usage en médecine est plus dangereux que vraiment utile, qui tient à une famille suspecte et dont l'odeur est repoussante, on ne peut que dire : C'est l'usage, c'est la mode. Ce mot, vide de sens, répond à tout.

Une plante si universellement répandue doit cependant être remarquable par quelques qualités bonnes ou mauvaises; ses feuilles fraîches ont une odeur vireuse et une saveur âcre et aromatique qu'augmente la préparation qu'on leur fait subir ; leur principe actif est alcalin ; c'est la *nicotine*, qui agit à la manière des poisons narcotiques. L'eau et l'alcool s'en emparent. On ne peut administrer à l'intérieur le Tabac qu'en lavements dans le cas d'asphyxie et de hernies étranglées, et pour détruire les vers ascarides. On l'emploie en lotions contre les maladies de la peau, en fomentations dans la dyssenterie, et, aux Antilles, en bains contre le tétanos. Les vétérinaires en font une pommade pour tuer les insectes qui attaquent la peau des animaux, et les bergers guérissent la gale commençante des moutons en les frottant de salive imbibée de Tabac ; on chasse les pucerons des plantes par sa fumigation, et il suffit d'une vieille pipe pour préserver les vêtements des teignes.

Le Tabac en poudre réveille, ranime et excite spécialement les facultés intellectuelles ; il décharge la tête des humeurs séreuses, mais à la longue il diminue l'odorat, occasionne le coryza et affaiblit la mémoire. La mastication du Tabac augmente les sécrétions de la salive, convient aux maux de dents, les nettoie et en prévient la carie. La fumée offre à peu près les mêmes avantages et a de plus les plaisirs qu'elle procure ; mais elle a l'inconvénient d'épuiser l'estomac en desséchant la bouche qu'elle rend fétide ; elle enlève à la digestion la salive dont elle a besoin, fait tomber à la longue dans la maigreur et le marasme, et diminue toujours la sensibilité des organes du goût.

Voilà ce que la médecine pense du Tabac, et cependant...

> Quoi qu'en dise Aristote et sa docte cabale,
> Le tabac est divin, il n'est rien qui l'égale,
> Et par les fainéants, pour fuir l'oisiveté,
> Jamais amusement ne fut mieux inventé.
> Ne saurait-on que dire, on prend la tabatière ;
> Soudain, à gauche, à droit, par devant, par derrière,
> Gens de toutes façons, connus et non connus,

Pour y demander part sont les très-bien venus.
Mais c'est peu qu'à donner instruisant la jeunesse,
Le tabac l'accoutume à faire ainsi largesse,
C'est dans la médecine un remède nouveau :
Il purge, réjouit, conforte le cerveau.
De toute noire humeur promptement le délivre ;
Et qui vit sans tabac est indigne de vivre.

(THOMAS CORNEILLE.)

Le Tabac est annuel en France, mais vivace dans sa mère-patrie. La culture du Tabac rustique est facile ; elle ne demande qu'une terre substantielle et des précautions contre les gelées. Le Tabac de Virginie, plus délicat, doit être semé sur place ou en pot. Sa reprise est difficile.

Le cultivateur des plants de Tabac vise à en obtenir le plus de feuilles possible ; pour cela, il les met en bon terrain, et coupe le haut de la tige quand elle développe ses boutons, pour que la sève se porte sur les feuilles ; celles-ci ne doivent être cueillies que lorsqu'elles commencent à s'affaisser, jaunir et donner de l'odeur. On les fait sécher à l'air en les enfilant à des baguettes ou à des ficelles ; puis on les envoie aux manufactures, où on les arrose avec de l'eau de mer ou une dissolution saline, à laquelle on ajoute quelque peu de sirop de sucre. Après cette préparation, on les remet en tas pour qu'elles fermentent pendant trois ou quatre jours. La côte médiane enlevée, on les porte à l'atelier des torqueurs ou tordeurs, qui les enfilent en grosse corde à une espèce de rouet. C'est dans cet état qu'on les coupe en petites lanières pour les chiqueurs et les fumeurs. Les cigarres se font en roulant en long de petits paquets de feuilles. Pour le Tabac en poudre, après l'avoir filé en corde et huilé légèrement sa surface, on réunit quatre à neuf de ces cordes qu'on fait passer à un moule qui les comprime et les réduit en carottes que l'on râpe. Anciennement les tabatières étaient de petits moulins de poche, et chacun râpait lui-même son Tabac à chaque prise qu'il voulait prendre ou donner.

Le Tabac le plus estimé nous vient de la Havane, du Maryland et de Virginie. En France, aucun particulier n'a droit d'en faire des plantations que par commission ou comme fermier du gouvernement, et quiconque aurait dans son jardin plus de six pieds de Tabac serait mis à l'amende.

TABAC DES MONTAGNES, DES VOSGES. V. ARNIQUE.

TABOURET DES CHAMPS. *Thlaspi arvense*. Cette plante très-commune, qui envahit quelques jardins, veut un terrain fertile. Ses silicules arrondies l'ont fait nommer *Monnayère* : ses semences, d'une saveur âcre et piquante comme l'Ail, sont réputées apéritives et détersives, et ses feuilles anti-scorbu-

tiques et astringentes. Celles du T. PERFOLIÉ et du T. DES MONTAGNES peuvent se manger en salade.

TAGÈTE. (Œillet d'Inde.) Il faudrait pour les Œillets d'Inde n'avoir que des yeux, car toutes leurs parties ont ordinairement une odeur forte et désagréable. Ce sont, du reste, de très-belles fleurs qui se sèment dans tous les jardins, avec les Balsamines et les Reines-Marguerite, et en font, comme elles, l'ornement durant tout l'automne. On en possède trois espèces. La plus belle par sa tige presque simple, de 5 à 6 décimètres, est le T. ÉLEVÉ (grand Œillet d'Inde, Rose d'Inde). Il est d'un beau jaune, double très-aisément, et forme alors de grosses têtes dorées qui durent longtemps et sont d'un grand effet. Le T. ÉTALÉ (petit Œillet d'Inde), plus petit et beaucoup plus rameux, plaît davantage par le velouté de ses pétales moins souvent doubles, mais d'une couleur plus vive et assez souvent joliment panachés. Ces deux espèces sont du Mexique. Une troisième, du Chili, est le T. LUISANT, à feuilles seulement dentelées et à petites fleurs jaunes en corymbe. Il a l'avantage d'être vivace et d'avoir une agréable odeur ; on doit pourtant le semer, comme les autres, en mars pour le replanter en mai ; mais on fera bien d'en avoir en pot pour en jouir jusqu'en janvier et laisser à la graine le temps de mûrir. Les Œillets d'Inde ne sont point difficiles sur le choix du terrain et se cultivent très-aisément. Les graines, noires, plates, sont purgatives.

TAMIER COMMUN. (Taminier, Racine-vierge, Sceau-de-Notre-Dame, Couleuvrée noire.) Le Tamier, à racine charnue, noirâtre, est une plante grimpante des haies et des bois couverts. Ses feuilles, d'un vert glabre et luisant, sont jolies, mais ses fleurs peu remarquables ; ses fruits rouges durent longtemps. On emploie sa racine comme un excellent résolutif en application ; prise en décoction, elle est diurétique et purgative. On peut, par des lavages réitérés, lui enlever son principe actif et profiter de l'abondante fécule qu'elle contient. Les jeunes pousses se mangent aussi.

TANNIN, TAN. V. CHÊNE.

TANAISIE COMMUNE. *Tanacetum vulgare.* (Barbotine, Tanacée.) La tige élevée, les feuilles vertes, découpées, et les panicules dorées de la Tanaisie en font une fort belle plante. On la cultive surtout dans les jardins pharmaceutiques ; elle n'exige aucun soin et vient partout, principalement dans les lieux secs.

Son odeur est forte et sa saveur amère, âcre et camphrée. Elle est excitante, stomachique et anthelminthique ; de là le nom d'*Herbe-aux-vers* qu'on lui a donné. Elle a, dit-on, la

propriété d'éloigner les insectes en la mettant entre les matelas. On l'emploie dans le Nord comme assaisonnement. Ses feuilles donnent une teinture vert-jaunâtre. Les animaux la mangent.

On cultive aussi dans les jardins la T. DE SIBÉRIE. Ses fleurs, également jaunes, sont plus grosses et produisent plus d'effet.

TARASPIC. V. IBÉRIDE.

TARTARET. V. COCRÈTE.

TARTRE. V. VIGNE.

TARTUFLE. V. MORELLE TUBÉREUSE.

TAUZETTE. V. NARCISSE.

TAUZIN. V. CHÊNE A GRAPPE.

TENDRETTE. V. RAIFORT CULTIVÉ.

TÉRÉBENTHINE. V. RÉSINE.

TÉRÉBINTHE. V. PISTACHIER LENTISQUE.

TERREAU. Lorsqu'une plante meurt et se décompose, elle rend à l'air une partie des éléments dont elle est formée et en laisse une autre partie à la terre. C'est cette partie qui, en s'accumulant peu à peu, constitue le terreau ou *humus* végétal. Il y a évidemment plusieurs espèces de terreaux, qui ont des qualités et des propriétés différentes selon la nature diverse des végétaux qui ont servi à leur composition. Dans tout jardin qu'on veut bien entretenir, il faut toujours réserver un coin pour la formation du terreau nécessaire à certaines cultures. On y jette les feuilles qui tombent à l'automne, les balayures et les autres débris, en évitant avec soin d'y mettre de la cendre de charbon. Au bout de trois ou quatre ans, le terreau est suffisamment mûr pour être employé. La place où il se forme doit être exposée à l'action de la pluie, qui est nécessaire à la fermentation et à la putréfaction des matières végétales.

TERRE-CRÉPIE. V. PICRIDIE.

TERRE DE BRUYÈRE. V. BRUYÈRE.

TERTIANNAIRE. V. TOQUE.

TÊTE-DE-BÉLIER. V. CICEROLE.

— **DE-COQ.** V. ESPARCETTE.

— **DE-MÉDUSE.** V. CLAVAIRE.

— **DE-MOINEAU.** V. CENTAURÉE JACÉE.

THALICTRON. V. SISYMBRE SAGESSE.

THALLUS ou FRONDE. C'est le nom de la tige ou des expansions foliacées, membraneuses ou grenues des Lichens ou

des Hépatiques. C'est sur lui que reposent les écussons, scutelles ou tubercules que l'on regarde comme les organes fructifères.

THÉ BOU. *Thea Sinensis.* (Thé de la Chine.) Arbre vert de 9 à 10 mètres, à feuilles alternes, coriaces et glabres, à fleurs blanches, axillaires, à 6 ou 8 pétales, étamines indéfinies et calice persistant. Le fruit est une capsule à trois coques renfermant chacune deux ou trois graines. La famille des Camelliacées, à laquelle il appartient, est voisine de celle des Aurantiacées dans les Thalamiflores. La feuille de cet arbre précieux fournit par infusion une boisson chaude, agréable et salutaire, pleine d'arome et de propriétés excitantes assez énergiques; c'est le meilleur digestif connu. Il n'est pas de feuille au monde dont l'infusion, prise en grande quantité, pèse si peu sur l'estomac, passe plus vite, rafraîchisse mieux les esprits abattus et donne plus de gaîté et de bien-être.

Cette boisson de première nécessité en Chine et au Japon, où on la prend à toute heure et dans toutes les classes, est très-usitée en Angleterre et dans tout le Nord, et maintenant en France, où il est souvent d'usage de terminer la soirée par un Thé.

Le Thé se multiplie de graines, marcottes et boutures. On pourrait le cultiver en plein champ dans le midi de la France et en orangerie dans le nord. Il veut une terre légère et à mi-ombre. Il nous vient de la Chine, où la préparation qu'on lui fait subir consiste à plonger les feuilles fraîches trente secondes dans de l'eau bouillante; aussitôt qu'elles sont sèches, on les place sur des plaques de fer graduellement chauffées jusqu'à ce que les feuilles soient devenues brûlantes; alors on les roule avec la paume de la main sur une natte pour les faire friser; cette opération se renouvelle deux ou trois fois et jusqu'à ce qu'elles soient parfaitement sèches. Avant de les enfermer dans les boîtes bien closes où on les expédie, on aromatise le Thé avec les fleurs de l'*Olea fragrans* et du *Camellia sesanqua*.

On distingue dans le commerce plusieurs sortes de Thés, qui toutes se peuvent rapporter à deux espèces principales : les T. VERTS, roulés en long, qui sont les plus estimés, et les T. NOIRS, ordinairement aussi roulés en long, dont l'odeur est moins forte. On indique comme Thés supérieurs le Thé hisswen et les Thés poudre-à-canon, souchoung et pékao.

THÉ DE FRANCE. V. MÉLISSE, SAUGE OFFICINALE.

— **DES EUROPÉENS.** V. PRUNIER SAUVAGE.

— **DES FORÊTS, DES VOSGES.** V. STICTA.

— **DE SIBÉRIE.** V. PIMPRENELLE.

— **D'EUROPE.** V. VÉRONIQUE OFFICINALE.

Thé du Mexique. V. Ansérine odorante.

— **suisse.** Mélange de feuilles et de fleurs médicinales, qui croissent sur les hautes montagnes dans la Suisse, les Alpes, et sont colportées dans des cornets imprimés.

THÉRIAQUE des Anglais. V. Germandrée petit-chêne.

— des paysans. V. Ail commun.

THLASPI. V. Tabouret.

— des jardins. V. Ibéride.

THRIDACE. V. Laitue.

THUYA oriental (du grec *thya*, arbre odoriférant). (Thuya de la Chine, Arbre-de-vie, Arbre-du-paradis.) Ce bel arbre vert, qui s'élève de 8 à 10 mètres dans nos jardins, diffère de tous les autres par la disposition remarquable de ses branches presque parallèles au tronc, et lui formant comme deux ailes par leurs rameaux planes, disposés verticalement en rames ou en éventail. On en fait d'imposantes palissades, des abris, des brise-vents, des appuis toujours d'un grand effet et très-propres à défendre de l'orage s'ils ont été plantés en ligne serrée.

Le T. occidental (Thuya du Canada) est en éventail comme le précédent, mais ses branches diffuses sont à angle droit avec la tige, ce qui lui donne un aspect très-différent; son feuillage glanduleux est d'un vert plus sombre. Ces deux arbres pittoresques jouent un grand rôle dans les jardins paysagers, où on les multiplie de graines qu'on sème comme celles des Pins.

THYM serpolet ou sauvage. *Thymus serpyllum.* (Pinolet.) Cette plante aimée des abeilles, des lièvres et de Jean Lapin, qui ne s'en retourne au souterrain séjour

> Qu'après avoir brouté, trotté, fait tous ses tours
> Parmi le thym et la rosée,

est chère aussi au botaniste et à l'homme des champs, qui se plaît à s'asseoir sur ses touffes de fleurs purpurines et odoriférantes. Il est très-abondant sur les coteaux arides. Les Romains en assaisonnaient leurs mets. On en parfume les ruches. Les animaux qui en sont nourris ont une chair plus savoureuse, et c'est en partie ce qui fait la bonté du lièvre. Les sommités fleuries sont stimulantes. On s'en sert en parfumerie.

Le T. commun, T. *vulgaris* (Serpolet des cuisiniers, Thym cultivé), est un sous-arbrisseau fort petit, à feuilles et rameaux blanchâtres, qui croît sur les coteaux arides du Midi, et qu'on cultive en bordure dans tous les jardins potagers. Il est souvent employé en cuisine, et donne aux apprêts une saveur chaude, tonique et fortement aromatique. On le mêle

aux fruits secs que l'on veut garder longtemps, tels que les dattes, les figues et les raisins. C'est un bon carminatif. Il veut une exposition chaude et une terre légère. On le multiplie d'éclats.

THYMÉLÉE. V. DAPHNÉ.

TIGRIDIE QUEUE-DE-PAON. *Tigridia pavonina.* Cette plante, originaire du Mexique, mérite tous les soins de l'amateur, bien que sa fleur dure à peine six à huit heures ; mais ses nombreux caïeux servent à multiplier les tiges, qui donnent chacune trois ou quatre fleurs. La corolle est aussi belle que singulière. C'est une grande coupe horizontale, à 6 lobes alternativement grands et petits. Les plus grands, violets à leur base, sont couronnés de jaune, tavelés de pourpre et terminés par un rouge éclatant. Les plus petits sont jaunes et tigrés de rouge. Cette belle plante, sans craindre beaucoup le froid, a besoin de la chaleur pour fleurir ; c'est ordinairement à la fin de l'été. Elle demande une terre légère ; il faut rentrer l'oignon dès que les feuilles sont fanées et le replanter au commencement de mai. Il y a quelques variétés, et l'on cultive quelques autres espèces.

TILLEUL A LARGES FEUILLES. *Tilia platyphylla.* (Tilleul de Hollande.) Arbre de luxe, très-recherché pour les avenues et les salles d'ombrage. Son large et magnifique feuillage est le premier qui nous vienne annoncer le printemps ; mais, par contre, les premiers vents d'automne nous l'enlèvent. Il se couvre d'une grande abondance de petites fleurs jaunâtres qui attirent des nuées d'abeilles et d'insectes. On les recueille avec soin pour leurs propriétés anti-spasmodiques. Quoique le Tilleul croisse rapidement, il vit longtemps, et le nom de *Sully*, qu'on donne à de vieux Tilleuls plantés par le sage ministre du bon Henri, prouve que cet arbre peut durer plusieurs siècles. Il acquiert quelquefois une grosseur colossale. On cite entre autres celui du château de Chaille, en Poitou. Son tronc, creux en dedans, a 15 mètres de tour. Il se couronne de six branches parfaitement horizontales, ayant à leur base plus de 1 mètre de diamètre. On les soutient par des étais. Des différents points de ces branches horizontales s'en élèvent verticalement seize autres de 18 mètres de hauteur; chacune d'elles forme seule un grand arbre, et ce Tilleul, dont la hauteur totale est de 20 mètres, offre à lui seul l'image d'une forêt.

Non moins utile qu'agréable, le Tilleul n'a rien qui ne puisse être employé à nos besoins. Son bois, blanc, tendre et léger, se prête par sa souplesse aux ouvrages les plus délicats. Les

statuaires, les tourneurs, les selliers en font usage. L'intérieur des pianos est de bois de Tilleul, et les jolis balais de Strasbourg en cordelettes et rubans frisés prouvent tout ce qu'on peut faire de charmant en ce genre.

L'écorce de Tilleul, composée de fibres fortes et déliées, fait, après son rouissage, des cordages qui se conservent dans l'eau. On en fait des cordes de puits, des traits de voiture, des liens pour attacher les greffes, des nattes, des tresses, des paniers, des chaussures et même du papier ; on en calfate les bateaux. La seconde écorce, qui est très-mucilagineuse, est, cuite à l'eau, un remède pour la brûlure. Les jeunes branches servent aux ouvrages de vannerie.

La feuille et les bractées de la fleur sont également douces et mucilagineuses ; elles se couvrent d'une sécrétion sucrée que les abeilles recueillent pour le miel, qu'elle rend excellent. Tous les animaux mangent ses feuilles. Les fleurs sont d'un usage journalier en médecine ; on en fait des infusions, des bains et des lotions calmantes et anti-spasmodiques. On peut retirer du tronc des Tilleuls, par incision, une sève sucrée qui fait une boisson agréable après qu'elle a fermenté. On est aussi parvenu à faire avec les fruits une espèce de chocolat. Les Tilleuls se multiplient de graines et viennent bien partout ; ils souffrent la taille et se prêtent aisément aux formes qu'on leur veut donner.

Le T. A PETITES FEUILLES, T. *mycrophylla* (Tillet, Charme noir), est commun dans nos bois et s'élève plus que le Tilleul ordinaire. Ses propriétés sont les mêmes ; mais comme son feuillage est moins beau, il est moins souvent cultivé.

Plusieurs autres espèces sont souvent plantées dans les jardins paysagers.

TIMBALIER. V. VIORNE BOULE-DE-NEIGE.

TIMOTHY. V. FLÉOLE DES PRÉS.

TIN. V. VIORNE LAURIER-TIN.

TIRASSE. V. RENOUÉE DES OISEAUX.

TITHYMALE. V. EUPHORBE.

TOMATE. *Lycopersicum esculentum.* (Pomme-d'or ou du Pérou.) La Tomate, originaire du Mexique, se sème sur couche pour être repiquée après les gelées en bon terrain au midi. Il faut largement espacer les plants, qui prennent beaucoup d'extension. On fera bien d'arrêter les tiges en les pinçant à 6 ou 8 centimètres et de commencer à les effeuiller quand les fruits sont à mi-grosseur ; on achève l'effeuillement sur l'arrière-saison. Cette plante demande beaucoup d'eau en été.

Parmi les Tomates, la Grosse rouge est la plus cultivée pour la cuisine; la Grosse jaune, la Petite rouge, la Petite jaune, la Cerise et la Tomate en poire sont moins productives, mais plus estimées. La dernière se confit au vinaigre. Toutes donnent une excellente marmelade très-propre par son goût aigrelet à aiguiser l'appétit. On conserve les Tomates pour l'hiver en les faisant cuire et réduire de moitié, ou mieux en les mettant dans des pots d'eau salée et vinaigrée. Les Italiens les mangent en salade. Aux Antilles, le fruit, appliqué sur les yeux et les oreilles, en calme l'inflammation et les douleurs. Les feuilles s'emploient aussi en cataplasmes anodins.

TOPINAMBOUR. V. HÉLIANTHE.

TOQUE DES MARAIS. *Scutellaria galericulata.* (Lysimaque bleue, Casside.) Jolie petite plante des champs. La forme singulière de son fruit à toque et son calice en casque, marqué d'un écusson, lui ont fait donner ses noms. Elle est très-connue des médecins, sons les noms de *Tertiannaire* et de *Centaurée bleue,* comme remède à la fièvre tierce; elle est, en outre, vulnéraire, détersive et apéritive. On la trouve au bord des eaux. Elle est propre au pâturage et donne une teinture noire.

TORMENTILLE. V. POTENTILLE.

TOURSE. V. SPHAIGNE.

TOURNESOL DES JARDINS. V. HÉLIANTHE.

— DES TEINTURIERS, EN DRAPEAU. V. CROTON.

TOUTE-BONNE. V. SAUGE SCLARÉE.

— **ÉPICE.** V. NIGELLE CULTIVÉE.

— **SAINE.** V. MILLEPERTUIS-ANDROSÈME.

— **VENUE.** V. SENEÇON VULGAIRE.

TRADESCANT. V. EPHÉMÈRE DE VIRGINIE.

TRAINASSE. V. AGROSTIDE RAMPANTE, RENOUÉE DES OISEAUX.

TRÈFLE. *Trifolium* (de ses trois folioles). Les Trèfles méritent, par le nombre de leurs espèces et leur importance comme fourrage, un des premiers rangs dans la riche famille des Légumineuses. Le plus intéressant, le plus cultivé, est le T. DES PRÉS, T. *pratense* (grand Trèfle rouge, Trèfle rouge de Hollande et de Piémont), qui fait d'excellentes prairies artificielles de deux à trois coupes par an et bonifie le terrain qu'il occupe. L'action continuelle de ses racines pivotantes rend la terre plus meuble, et, loin de l'épuiser, la nourrit par les sels végétatifs que les débris de ses feuilles et la sé-

crétion des racines y déposent. Elles ont tant d'affinité avec les Céréales, que les belles récoltes qui succèdent au Trèfle l'ont fait nommer *le père nourricier du froment*.

Il faut au Trèfle une terre fraîche et profonde ; un sol argileux convenablement défoncé, et un terrain sablonneux, pourvu qu'il ne soit pas trop sec, peuvent aussi lui convenir. On le sème avec l'Orge et l'Avoine, et quelquefois sur les Blés l'hiver. Sa graine est si menue, qu'il serait à propos de la mêler avec du sable fin pour la semer plus également. Le plâtre est de tous les engrais celui qui le rend le plus fort et le plus épais. Ce fut l'illustre Franklin qui en introduisit l'usage. Pour démontrer aux agriculteurs récalcitrants l'influence de son action, il écrivit avec du plâtre dans un champ de Trèfle ces quatre mots : *Ceci a été plâtré*. Au moment de la récolte, le Trèfle, développé avec une plus grande vigueur, montra ces mots écrits en caractères gigantesques et convainquit ainsi les plus incrédules. Ce n'est ordinairement qu'après la seconde coupe qu'on fait pâturer le Trèfle ; mais on doit se garder d'y conduire les troupeaux quand il est mouillé ou de le leur donner tel à l'étable, pour éviter la météorisation, à laquelle il donne lieu trop souvent (1).

On reproche au Trèfle la lenteur de sa dessication et le brisement de ses feuilles quand on veut le conserver en grange ; le meilleur moyen d'obvier à cet inconvénient est de le mêler sur place avec de la paille d'Avoine qui le sèche et s'imprègne de son suc ; on peut le laisser ainsi en petites meules pendant deux ou trois jours, après quoi il n'en faut qu'un pour le sécher. Si la pluie est à craindre, on le tasse ainsi mélangé dans la grange sur des fagots qui établissent dessous un courant d'air. On peut par ce moyen le conserver très-longtemps.

Le T. INCARNAT, T. *incarnatum* (Trèfle russe, Farouche), d'un très-bel effet par ses longs épis rouge-cramoisi, est annuel et plus communément cultivé dans le midi de la France ; ne donnant qu'une coupe, il est nécessairement très-inférieur au précédent, mais il a l'avantage d'utiliser une terre où on ne mettrait rien et de la préparer à une bonne récolte. La graine se sème avec sa gousse sur le chaume légèrement retourné ; elle lève promptement et résiste au froid. La coupe se fait au printemps, et dès le mois de mai on peut semer

(1) Le médicament le plus sûr à employer dans ces circonstances est l'ammoniac (alcali volatil liquide) mêlé à une infusion adoucissante quelconque dans la proportion de 16 à 32 grammes pour le cheval et le bœuf, et de deux tiers de moins pour les chèvres et les moutons.

autre chose. On peut aussi remplacer par du Trèfle incarnat un semis de grand Trèfle rouge qui aurait manqué. Il suffit alors de semer par un temps humide la graine en gousse sur les clairières.

Le T. DE MOLINÉRI, variété du Trèfle incarnat, à couleur beaucoup plus pâle, se cultive de même. Il est plus convenable pour les pays froids, mais il est d'une qualité inférieure.

Le T. RAMPANT, T. *repens* (Triolet, Houssy des Anglais, Trèfle blanc, petit Trèfle de Hollande), se sème en abondance dans les prairies permanentes; il est vivace, trace beaucoup et donne un bon fourrage qui convient aussi bien aux terrains secs qu'aux sols humides.

Le T. JAUNE-BLANC, T. *ochroleucum*, voisin du Trèfle commun, convient très-bien aux prés couverts des montagnes.

Le T. DES CHAMPS, T. *arvense* (Patte-de-lièvre, Miton, Mignonnet blanc), croît naturellement dans les terres à blé. Il en bonifie la paille, mais gâte le grain et rend le pain rougeâtre.

On cite encore comme intéressants le T. ÉLÉGANT, très-voisin du Trèfle rampant et dont les capitules sont d'un joli rose : il convient très-bien aux prairies humides ; le T. FRAISIER, T. *fragiferum*, qui semble ne sortir de terre que pour se couvrir de têtes sphériques à calices blancs, serrés et ballonnés, assez semblables au fruit dont il porte le nom ; le T. ENTERREUR, T. *subterraneum*, très-remarquable par sa manière d'enfoncer son capitule dans la terre pour y mûrir et y semer sa graine ; enfin le T. DES ALPES (Réglisse des montagnes, Réglisse des Alpes), qu'on prendrait pour un étranger à sa race à la vue de ses longues corolles en ombelle. Sa fleur est belle, mais sa tige est aussi courte que sa racine est longue ; celle-ci, douce, succulente et sucrée, remplace la Réglisse pour les montagnards. On ne le trouve que sur les sommets élevés, Pierre-sur-Haute, le pic de Sancy, les Alpes, etc.

TRÈFLE BITUMINEUX, ODORANT, DES JARDINS. V. PSORALÉE.
— CORNU. V. LOTIER CORNICULÉ.
— D'EAU, DE CASTOR, DES MARAIS. V. MÉNYANTHE.
— DE BOURGOGNE. V. LUZERNE.
— DE CHEVAL. V. MÉLILOT OFFICINAL.
— DES JARDINIERS. V. CYTISE A FEUILLES SESSILES.
— JAUNE. V. ANTHYLLIDE, LUZERNE LUPULINE.
— MIELLÉ, MUSQUÉ. V. MÉLILOT BLEU.
— NOIR. V. LUZERNE LUPULINE.

TREMBLE. V. PEUPLIER.

TRÉMELLE. *Tremella.* Champignons gélatineux, singu-

liers par leur forme. On peut citer entre autres la T. COULEUR DE CHAIR, T. *sarcoides*, tout à fait semblable à de petits intestins rouges ou blancs, roulés les uns sur les autres. On la dit comestible comme la T. MÉSENTÉRIQUE; celle-ci donne un bistre rougeâtre qu'on pourrait employer en peinture.

TRÉMIÈRE. V. GUIMAUVE ALCÉE.

TRIFOLIUM DES JARDINIERS. V. CYTISE A FEUILLES SESSILES.

TRIGONELLE FÉNU-GREC. *Trigonella fœnum-græcum.* (Saine-graine.) Un long étendard et deux ailes écartées, qui donnent à la fleur l'aspect d'une figure à trois côtés, lui ont valu son nom. Les anciens regardaient cette espèce comme un précieux fourrage. Caton, Pline et Columelle l'indiquent comme très-bonne pour les bœufs. Elle est cultivée comme telle en Egypte, et aussi comme plante fourragère et alimentaire ; on l'y mange cuite ou crue ; elle n'est cultivée en France que pour la pharmacie ; sa graine, très-mucilagineuse, est employée en cataplasmes adoucissants et résolutifs. On fait aussi usage de son huile essentielle en parfumerie. La graine, nommée *graine de chouan*, sert à la composition d'un carmin factice. La décoction de la plante teint la laine en vert solide avec le sulfate de cuivre, en olive avec les sels de fer, en orange avec la Garance.

TRINITAIRE. V. HÉPATIQUE DES JARDINS.

TRIOLETTE. V. LUZERNE LUPULINE.

TRIPE, TRIQUE-MADAME. V. ORPIN BLANC.

TROÈNE COMMUN. *Ligustrum vulgare.* (Fresillon, Puine blanche.) C'est sans doute à la Ligurie que le Troène doit son nom latin. Il est cité dans les églogues de Virgile, et la courte durée de sa fleur était très-connue des bergers :

Alba ligustra cadunt, vaccinia nigra leguntur.

Le port gracieux de cet arbrisseau, le joli vert de ses feuilles luisantes et l'odeur de ses fleurs blanches en bouquets le placent à côté du Jasmin et du Lilas aussi bien que ses caractères essentiels. Il croît dans nos contrées et garde très-longtemps son feuillage. Des bais noires très-amères succèdent aux fleurs ; on les emploie à colorer les vins blancs ; les fabriques de cartes s'en servent pour leurs couleurs rouges et purpurines ; on en fait l'encre des chapeliers ; la laque violette qu'on en retire est employée en peinture : elles peuvent donner une couleur verte aux étoffes jaunes ; on en extrait

une huile bonne pour l'éclairage. Enfin, ces baies sont pendant l'hiver la nourriture des oiseaux, principalement des merles; les moutons les aiment beaucoup.

Les feuilles sèches du Troène sont employées dans le Nord au tannage; fraîches, elles sont astringentes. Les chèvres et les moutons les recherchent. Les petites branches servent à faire des ouvrages de vannerie, des ruches, des cages, etc. Son bois, dur, sert aux tourneurs et donne du charbon pour la poudre. Le Troène, par ses fleurs, ses feuilles et ses formes gracieuses, mériterait de trouver place dans tous les bosquets et jardins d'agrément.

TROLLE D'EUROPE. (Boule-d'or, Renoncule de montagne.) Cette belle fleur des hautes montagnes peut être cultivée dans les jardins si on la met à mi-ombre en bon terrain mélangé de terre de bruyère. Elle est d'un effet superbe avec ses petites roses d'or, à moitié entr'ouvertes, se dressant sur des tiges droites que pare un luisant feuillage. La racine, très-âcre, est un purgatif drastique.

TROUILLE. V. CHOU, NOYER (marc du fruit).

TRUFFE NOIRE. *Tuber cibarium* de De Candolle. Le genre *Tuber* ou Truffe appartient à la section des Champignons appelés *Fungi hymenogastræi*, dont le principal caractère est que leurs semences ou corps reproducteurs se développent dans les replis d'une membrane située à l'intérieur du Champignon. Les Lycoperdons ou Vesse-loup, si communs dans nos contrées, ont un mode de végétation un peu analogue; mais les Truffes en diffèrent essentiellement en ce qu'elles vivent sous terre et ne répandent pas leurs semences au dehors.

Le genre Truffe renferme vingt-une espèces connues, dont quatre sont généralement employées comme comestibles. Ce sont :

1° La T. NOIRE proprement dite, T. *melanosporum*, qui est la meilleure de toutes. Elle se reconnaît à sa superficie couverte de très-petites aspérités et à son tissu intérieur, qui, à la maturité, est d'un noir uniforme tirant sur le rouge, sans sinuosités plus foncées, mais à veines minces, nombreuses, d'abord blanches, puis rougeâtres quand le Champignon vieillit. Cette espèce est commune en Italie, dans le Poitou et en Provence.

2° La T. DU NORD, T. *brumale*, souvent mélangée avec la précédente. Elle en diffère par ses aspérités un peu plus marquées et par sa chair d'abord d'un blanc tirant sur le brun, puis noirâtre, offrant constamment des veines blanches nettement détachées.

3° La T. D'ÉTÉ, T. *æstivum*, commune autour de Paris et

dans le centre de la France. Sa surface est couverte de verrues très-prononcées, et sa chair, d'abord blanchâtre, ensuite tirant sur le brun, n'a pas de sinuosités foncées, mais des veines minces, de couleur pâle, qui se ramifient beaucoup et diminuent à la maturité.

4° La T. MÉSENTÉRIQUE, T. *mesentericum*, commune en Italie et trouvée près de Paris. Ses aspérités sont de moyenne grosseur, et sa chair, d'abord blanche, puis d'un brun grisâtre, offre des sinuosités foncées et des veines blanches très-contournées.

Jusqu'à présent les Truffes ont été un produit spontané du sol, et les essais faits pour les soumettre à une culture régulière ont tous été infructueux. On nomme *truffières* les champs où elles se trouvent enfoncées à 1 ou 2 décimètres de profondeur. Elles sont toujours dans les sols calcaires ou calcaires et argileux, mélangés souvent de sables fins, calcaires et quartzeux. En France, ce sont les départements du sud-ouest et du midi qui en fournissent le plus ; les plus renommées sont celles du Périgord. Comme les cochons en sont très-friands, on se sert de l'instinct de ces animaux pour les découvrir. On guette le moment où ils les déterrent d'un coup de boutoir pour s'en saisir et leur jeter à la place une pomme de terre. On dresse aussi les chiens à les chercher. Certaines espèces, comme la Truffe mésentérique et la Truffe d'été, sont mûres dès le mois d'août ; d'autres, telles que la Truffe du Nord et la Truffe noire proprement dite, n'arrivent à leur maturité qu'à la fin de l'automne ou en hiver. Quand on les a récoltées, on les conserve dans une portion de leur terre, en attendant qu'on les mette dans de l'huile, laquelle, se saturant de leur odeur, est elle-même excellente pour les apprêts.

On pourrait disserter longuement sur les qualités et les défauts de la Truffe noire ; les auteurs en ont parlé diversement selon leur goût et le rapport sous lequel ils l'ont considérée. Quoi qu'il en soit, elle est aujourd'hui trop répandue et d'un usage trop habituel pour qu'on ose attaquer un mets d'aussi bonne compagnie et lui refuser à elle-même le droit de bourgeoisie que les Athéniens accordèrent aux enfants de Chérops pour avoir inventé un pâté aux Truffes. Qu'eussent-ils donc fait si on leur avait servi une dinde truffée ?

TUBÉREUSE BLANCHE. *Polyanthes tuberosa*. (Tubéreuse des jardiniers, Jacinthe des Indes.) Cette fleur embaumée, dont l'odeur suave et enivrante est dangereuse à respirer dans les appartements, nous vient des Indes, d'où elle fut apportée par Théophile Numiti, père minime, à Aix, en 1632. Elle est

très-cultivée en France, en Italie et surtout à Gênes, où on en voit des champs entiers, d'où on l'expédie aux parfumeurs des différents pays. Ils en composent des pommades et des essences très-recherchées.

La Tubéreuse est une plante bulbeuse. On plante l'oignon en mars sur couche ou sous cloche en pot; il faut donner de l'air au milieu du jour et ne sortir les pots que lorsque la chaleur est suffisamment établie ; on les met à mi-soleil quand le bouton commence à paraître. L'oignon ne fleurit qu'une fois, et ses caïeux seulement après trois ou quatre ans. On préfère en avoir tous les ans de nouveaux qui nous viennent de Provence. La variété double est la plus recherchée et la seule que cultivent les amateurs. Le fleuriste hollandais qui l'obtint le premier la multiplia avec profusion, en remplit son parterre, et quand le terrain manqua aux bulbes, il préféra les détruire plutôt que d'en donner ou d'en vendre, afin de rester seul et unique possesseur de ce rare trésor devenu très-commun aujourd'hui.

Tubéreuse bleue. V. Agapanthe.

TULIPE de Gessner. *Tulipa Gessneriana.* C'est à la Turquie d'Asie que nous devons cette belle plante, au nom de laquelle les botanistes ont joint le nom de Conrad Gessner, qui l'a fait connaître en Europe.

Il n'est pas de fleur que les pinceaux de la nature se soient plu à nuancer de plus belles couleurs. Les variétés sont très-nombreuses et augmentent tous les ans par les semis. Toutes cependant ne méritent pas au même degré l'admiration de l'amateur, et un goût sévère doit présider au choix qu'on en fait. Pour être admise dans une collection, une Tulipe doit avoir la tige droite et ferme, la fleur non penchée, plus longue que large d'un cinquième, la corolle à fond blanc, de larges pétales arrondis au sommet et offrant au moins trois couleurs bien tranchées. La culture a obtenu quelques Tulipes doubles; elles sont moins estimées que les autres.

La T. à lobes étroits, T. *stenopetala* (Tulipe turque, dragonne, flamboyante, du mont Etna), est remarquable par ses pétales profondément laciniés dans tout leur contour et de diverses couleurs, mais elle est plus singulière que vraiment belle.

Les variétés de Tulipe s'obtiennent de graines et mettent jusqu'à quinze ans à acquérir toute leur beauté, non de forme, mais de couleur. Les bulbes se plantent au sud-est, en terre meuble et franche, non fumée ; on les dépose en quinconce, à 1 décimètre de distance, dans de petites fosses de 1 décimètre de profondeur; on place dessus et tout autour une bonne poignée de sable de rivière; si le terrain est fort et surtout

argileux, il est même à propos d'y mélanger du sable en le travaillant. On plante en novembre, et les fleurs arrivent en mai ; à la fin de juin, on relève les oignons qu'on fait sécher à l'ombre.

TULIPIER DE VIRGINIE. *Lyriodendron tulipifera.* (Tulipe en arbre.) Ce bel arbre de l'Amérique septentrionale, que les Anglais nomment *Peuplier* à cause de la mobilité de son beau feuillage, est devenu l'ornement de tous les grands jardins. Partout il se fait remarquer et admirer par son port majestueux, ses fleurs en tulipe et ses feuilles en lyre. Celles-ci sont uniques en leur genre dans tout le règne végétal : elles offrent 3 lobes, et celui du milieu est tronqué de manière à figurer une lyre antique.

Le Tulipier a dans sa patrie une tige colossale. Son bois blanc fort dur et sa racine jaune font de beaux meubles. On l'emploie aussi à la grande charpente et à faire de longues pirogues et des mâts. Son écorce et sa racine, amères et aromatiques, sont toniques, fébrifuges, anti-septiques, et peuvent remplacer le Quina.

Le Tulipier est long à croître ; il ne fleurit que vers sa quinzième année. On le sème sur couche, en terre de bruyère ; pendant sa jeunesse, il faut le préserver des grands froids et lui donner beaucoup d'eau. Le développement des feuilles du Tulipier est à étudier. Les stipules qui les accompagnent sont, comme elles, uniques dans leur genre. *

TURBITH. V. LISERON.

— BLANC. V. GLOBULAIRE ALYPON.

TURNEPS. V. CHOU.

TURQUIE. V. MAÏS.

TUSSILAGE PAS-D'ANE. *Tussilago farfara* (du latin *tussim farans*, adoucissant la toux). (Chou de vigne.) L'éloge de cet excellent béchique est renfermé dans son nom. Son principe mucilagineux réside dans la fleur, qu'on prend en décoction ; les Suédois cependant en fument la large feuille arrondie, échancrée en cœur et toute semblable à l'empreinte du pied de l'âne ; elle ne paraît qu'après la fleur, qu'on a nommée pour cette raison *Filius ante patrem.* Elle est très-printanière et envahit si bien les lieux où elle se montre, que les laboureurs l'appellent *Racine de peste* ; les anciens la nommaient *Farfara* pour la ressemblance de sa feuille blanchâtre avec celle du Peuplier blanc, qu'ils appelaient ainsi. Les racines sont astringentes.

Le T. PÉTASITE, T. *petasites* (grand Pas-d'âne, Chapelière), est ainsi nommé de ses belles feuilles larges comme un grand

chapeau (*petasus*). Il se montre dans les lieux couverts, fertiles et humides; sa fleur est très-précoce. Toute la plante a une mauvaise odeur, surtout la racine, qui est âcre, vermifuge, sudorifique et astringente. Elle s'applique sur les tumeurs et les ulcères. Les feuilles ont été employées en topiques sur les gonflements goutteux ; les fleurs sont pectorales. Ses propriétés médicinales lui ont fait donner les noms de *Contre-peste, Herbe-à-la-peste, à-la-teigne, aux-teigneux.*

La PÉTASITE ODORANTE, T. *fragrans* (Héliotrope d'hiver), est cultivée pour sa délicieuse odeur d'héliotrope. Sa fleur paraît en décembre et janvier, cachée sous les feuilles sèches qu'amoncèle le souffle des vents glacés. Le parfum qu'elle répand la fait découvrir ; elle embaume bientôt l'appartement où on la met. Sa culture ne demande aucun soin ; on lui reproche même de se propager trop vite et d'envahir les terrains qui l'avoisinent.

U

ULMAIRE. V. SPIRÉE.

ULVE. *Ulva*. Ce nom, employé par les Latins pour des plantes marécageuses, s'applique en Botanique à quelques Algues d'eau douce et à beaucoup d'Algues marines. Elles en ont les propriétés générales décrites à ce mot et au mot *Varech ;* quelques unes, en outre, sont alimentaires, et spécialement celle qu'on a nommée LAITUE DE MER, U. *lactuca*, abondante sur les rivages de l'Océan. Les peuples du Nord s'en nourrissent après l'avoir fait dessaler. Le BOYAU-DE-CHAT, U. *intestinalis*, qui habite les ruisseaux, a eu quelque emploi en médecine ; plusieurs autres espèces, désignées en Sibérie sous les noms de *Beurre-d'eau, Beurre-de-terre, Beurre-de-fourmi*, y sont employées dans l'inflammation des yeux, l'enflure des jambes et les douleurs internes.

UMBILICUS PENDULINUS. (Cotylier ombiliqué) (du grec *cotulè*, assiette creuse). Cette plante, qui s'échappe d'entre les pierres des murs humides, est trop remarquable par ses feuilles toutes rondes, creusées en assiette, cymbale ou entonnoir, et adhérentes par leur milieu à un pétiole charnu comme elles, pour n'avoir pas reçu une foule de noms. On la connaît sous ceux de *Cotylet*, *Cymbalion*, *Ecuelle*, *Herbe-à-l'hirondelle*, *Oreille-d'abbé*. Les feuilles, développées longtemps avant la fleur, sont souvent flétries quand celle-ci paraît. Elle est singulière par son épi, toujours parallèle au mur, formé de petits grelots blanchâtres retombant en grappe. Le Cotylier est employé comme émollient et rafraîchissant. On appli-

que ses feuilles broyées sur les tumeurs et les endroits enflammés. On en fait une sorte d'onguent en les triturant avec de l'huile.

On cite une espèce de Cotylier (le *bryophyllus*) dont les feuilles sont acides le matin, insipides à midi et amères le soir. Il est étranger et veut la serre chaude.

UTRICULAIRE COMMUNE. (Lentibulaire commune, Mille-feuilles des marais.) Une multitude de petits ballons parsemés sur les feuilles finement découpées de cette plante intéressante la soutiennent entre deux eaux et lui donnent ses noms. Du milieu de leurs rameaux enlacés part une hampe chargée de fleurs jaunes aussi fugaces qu'elles sont jolies, mais il en renaît tous les jours. Les canards sont avides de cette plante.

V

VALÉRIANE OFFICINALE. (Herbe-aux-chats.) C'est au bord des eaux, dans les lieux couverts et les terrains substantiels que fleurit la Valériane. Ses grappes blanches et roses, portées sur une longue tige, ont une odeur suave ; celle des racines est insupportable, mais elles sont précieuses et très-usitées en médecine comme anti-spasmodiques et toniques. C'est un excitant général très-puissant. A haute dose, elles agissent sur le cerveau à la manière des narcotiques et causent des éblouissements et des contractions nerveuses. Les chats l'aiment avec passion ; ils s'y roulent et font autour d'elle mille sauts et gambades, comme si elle les enivrait de joie. C'est pour eux un purgatif. Le nom de *Valériane* lui vient du mot latin *valere*, être plein de force, pour les vertus énergiques dont elle est douée.

La V. PHU (grande Valériane, Valériane des jardins, Encens de terre) a les mêmes propriétés, mais à un degré un peu moindre. Sa racine est plus grosse. On la cultive dans les jardins pharmaceutiques. La V. DIOIQUE, la V. DES MONTAGNES, la V. A FEUILLES TERNÉES, ont toutes trois dans leurs racines les mêmes propriétés plus ou moins sensibles.

La V. CELTIQUE croît dans les Alpes méridionales. C'est le fameux Nard celtique des anciens. Sa racine, loin d'avoir l'odeur désagréable, en a une aromatique très-suave. Les Orientaux en font encore grand cas et un fréquent usage pour adoucir la peau et aromatiser leurs bains. Les Allemands en expédient une grande quantité pour l'Égypte, l'Abyssinie et l'Ethiopie.

VALLISNÉRIE EN SPIRALE. Cette plante singulière, si digne de nos contemplations, prouve encore mieux que toute autre les soins de la nature pour la conservation de l'espèce et l'importance de l'air atmosphérique pour cet effet. La Vallisnérie croît abondamment en Asie au fond des eaux courantes, où elle forme des tapis verts. On la retrouve aussi, mais moins fréquemment, dans quelques rivières du midi de l'Europe, la Saône, le Rhône, le canal du Languedoc, etc. C'est du milieu de ses feuilles linéaires que s'élance une longue tige qui se déroule en spirale et monte jusqu'à ce qu'elle ait mis hors de l'eau la fleur carpellée qui vient s'ouvrir à l'air. Les fleurs à anthères sont radicales et s'épanouissent sous l'eau ; à ce moment elles se détachent insensiblement du spadice qui les porte et viennent flotter sur l'onde et confier au vent l'espoir de leur postérité. L'air, imprégné de leur poussière féconde, en couvre les fleurs à carpelle, et aussitôt leur longue spirale se replie lentement et reporte au fond des eaux le tranquille et humide berceau d'une nouvelle race.

VANILLIER AROMATIQUE. Cette précieuse Orchidée de l'Amérique septentrionale et du Mexique a la tige ligneuse et grimpante, et les fleurs blanches et purpurines, en petits bouquets de 4 à 5. Les gousses rougeâtres et visqueuses qui leur succèdent enferment de petites graines entourées de pulpe ; ce sont ces gousses qui, sous le nom de *vanille*, ont cours dans le commerce après une légère préparation. Leur odeur suave et aromatique, leur saveur chaude et agréable, tout fait employer la vanille comme balsamique, cordiale et excitante. L'office et la cuisine en font un usage journalier ; on s'en sert pour aromatiser les crêmes, les liqueurs, et surtout le chocolat, qu'elle rend plus agréable, plus tonique et moins lourd.

VARAIRE. V. VÉRATRE.

VARECH. *Fucus.* (Goëmon, Brai ou Brac.) Ce nom, presque aussi général que celui d'*Algue*, renferme plusieurs genres de ces plantes marines réunies par Linné sous une seule dénomination générique. Leur nombre immense et l'utilité de plusieurs d'entre elles prouvent l'inépuisable fécondité d'une nature toujours attentive à fournir à tous nos besoins.

Parmi les espèces les plus intéressantes, nous signalerons en peu de mots :

Le V. VÉSICULEUX (Chêne marin), l'un des plus communs, des plus grands et des plus consistants que nous ayons sur nos

côtes occidentales. Quoique la plupart des Varechs renferment de l'iode, c'est surtout de cette espèce et de la suivante que M. Courtois l'a obtenu (V. IODE) ; aussi peut-on l'employer lui-même en médecine comme fondant et anti-scrofuleux. Il sert à fumer les terres. Les Suédois en couvrent le toit de leurs maisons et le gâchent avec de la chaux. On le mêle au fourrage des troupeaux, qui le mangent avec plaisir, et même, dans le Northland, on l'ajoute à la farine pour en faire du pain.

Le V. SUCRÉ, *Laminaria saccharina* (Varech des chevaux, Diable-de-mer des Lapons). L'immense dimension de ses larges bandes lui a valu le nom de *Baudrier-de-Neptune*. Il se couvre d'une couche de sucre dont se servent les Islandais. On le mange sur les côtes d'Angleterre, de France et de Sibérie. Son incinération donne de la soude. On en fait aussi du fumier.

Le V. ALIMENTAIRE, *Laminaria esculenta*. C'est le plus employé comme alimentaire. On le mange rarement cru. Il est très-nutritif par la gélatine qu'il contient. Le V. PALMÉ est aussi un *Laminaria* ; il se couvre, comme le Varech sucré, d'une efflorescence de sucre très-abondante qu'on utilise aussi.

Le V. PLACODE, dont on a fait un genre qui porte ce dernier nom, est remarquable par sa couleur rouge. Les anciens en retiraient une espèce de fard qui servait à la toilette sous le nom de *fucus*. On croit même qu'il servait à la préparation de la pourpre de Tyr, si renommée dans l'antiquité.

Les V. CORDE, FIL, TENDON, ont assez de ténacité en les tordant deux ou trois ensemble pour en faire des câbles ; on les emploie en Chine à cet usage. C'est avec le V. CORALLOÏDE, espèce de Conferve marine, que les salanganes, oiseaux des Indes, préparent leurs nids, mets délicieux pour les gourmets sous le nom de *nid-d'hirondelle*.

Enfin, l'un des plus singuliers est le V. FLOTTANT, *Sargassum vulgare*, qui forme en pleine mer entre les tropiques comme des îles flottantes. C'est la Mer verte ou Mer herbeuse des nouveaux marins, qui le regardent comme une sécurité contre la tempête, tandis que les anciens y voyaient un épouvantail. On l'a nommé *Raisin de mer* ou *des tropiques*, à cause des petits grains ou renflements qu'il présente. On le dit très-bon comme diurétique et lithontriptique. En Espagne, on le mange au vinaigre.

VATÉRIA DES INDES. Arbre de Ceylan, de la famille des Guttiférées. C'est de lui qu'on obtient le copal oriental ou gomme copale dure, qui entre très-souvent dans la composi-

tion des vernis et dans celle des emplâtres résolutifs. Les Portugais le substituent à l'encens. Le bois du Vatéria est employé pour les constructions civiles et navales.

VÉLAR. V. SISYMBRE OFFICINAL.

VÉRATRE BLANC. *Veratrum album.* (Varaire, Hellébore.) Le nom du Vératre vient du mot latin *vertere*, donner des vertiges, qui indique ses propriétés. Cette plante des hautes montagnes domine toutes ses compagnes, la grande Gentiane exceptée, et se fait distinguer d'autant mieux que les troupeaux la respectent ou plutôt la fuient. Elle est vénéneuse dans toutes ses parties, mais surtout dans sa racine, dont la plus légère décoction suffit pour faire périr les animaux. Les anciens Espagnols se servaient de son suc pour empoisonner leurs flèches. Les pharmaciens confondent sous le nom d'Hellébore blanc le Vératre blanc et le Vératre noir, autre espèce cultivée quelquefois dans les jardins. On a cru avec quelque fondement que l'Hellébore des anciens n'était autre que ces plantes des montagnes. Le Vératre a été préconisé de nos jours par la médecine homœopathique comme un spécifique contre le choléra-morbus.

La *sébadille* ou *poudre de capucin* s'obtient par la trituration des graines et des capsules du V. SÉBADILLE, qui croît aux Indes. On l'emploie à l'extérieur pour détruire les poux, mais cette application n'est pas sans danger et pourrait être suivie de vertiges. On s'en sert aussi sur les animaux pour déterger les ulcères qu'attaquent les vers.

VERGE-D'OR ou SOLIDAGE. *Solidago virga aurea.* Les propriétés vulnéraires de cette élégante plante des bois sablonneux lui ont valu son nom de *Solidago*; celui de *Verge-d'or* convient surtout aux grandes espèces qu'on cultive dans les parterres, à cause de leur longue tige simple, droite et feuillée que termine une large panicule de belles fleurs dont les grappes partielles sont unilatérales. Le Solidage des bois fait partie des vulnéraires suisses. Il est réputé sudorifique, rhumatismal, lithontriptique. Sa décoction sert à laver les ulcères et les contusions.

VERGERETTE. V. ERIGERON.

VERNE OU **VERGNE**. V. AULNE GLUTINEUX.

VÉRONIQUE. *Veronica.* Cette nombreuse tribu, qui voit naître et embellit le printemps, méritait bien de porter son nom (en latin *ver*). Elle se compose d'une foule d'individus dont les fleurs mignonnes et jolies ont toutes les nuances du bleu de ciel. Plusieurs ont des propriétés utiles, et d'abord la V. BECCABUNGA (Cresson-de-chien, Salade-de-chouette). Se

feuilles, d'un vert brillant, bordent les ruisseaux et les fontaines; elles sont fréquemment prescrites en suc d'herbe comme dépuratives, fondantes et anti-scorbutiques; leur saveur est légèrement piquante, âcre et amère; on les associe au Cresson pour la salade; on les mange aussi en potage et avec de l'Oseille. La V. MOURON D'EAU, V. *anagallis*, assez improprement nommée *Petit Beccabunga*, puisqu'elle est plus haute, croît aux mêmes lieux et a les mêmes propriétés.

La V. OFFICINALE (Véronique mâle, Herbe-aux-ladres), trèscélèbre autrefois dans le traitement de la jaunisse, de la gravelle, etc., ne l'est guère plus aujourd'hui; on l'emploie cependant encore, sous le nom de *Thé d'Europe* ou de *Thé du Nord*, comme un très-bon sudorifique dans les catarrhes chroniques.

La V. EN ÉPI, V. *spicata*, la V. A FEUILLES DE GERMANDRÉE, V. *teucrium* (Germandrée bâtarde), et la V. PETIT-CHÊNE, V. *chamædrys* (Véronique des haies), ont perdu leur réputation de plantes médicinales. On ne les croit plus utiles, mais on les trouve toujours jolies, et leurs touffes charmantes, qui éparpillent leurs petites têtes bleu-lapis à travers les broussailles ou sur les pelouses sèches, appelleront toujours un regard et un sourire. Toutes seraient dignes des jardins si on ne les trouvait partout dans les chemins.

La V. RUSTIQUE, plus petite que ses sœurs, croît au pied des murs et dans tous les jardins, où elle étale ses tiges décombantes. Un jour de soleil fait éclore sa petite fleur d'un beau bleu relevé par un fond blanc. Elle peut servir, comme la V. A FEUILLES DE LIERRE, V. *hederæfolia*, qui croît abondamment dans les mêmes lieux, à nourrir les lapins et les troupeaux.

On cultive dans les jardins quelques espèces de Véronique. L'une des plus intéressantes est la V. A LONGUES FEUILLES, spontanée en Alsace. Ses tiges élancées se terminent en longs épis d'un bleu très-vif; elle forme bientôt de grosses touffes que l'on éclate aisément et qui viennent bien partout.

VERTS (ARBRES). Un très-petit nombre de plantes privilégiées gardent dans nos climats leurs feuilles pendant l'hiver. Les arbres verts en font partie; seuls ils nous consolent de la perte de la verdure et purifient avec les mousses et le gazon des prairies l'air atmosphérique, en lui fournissant une grande quantité de gaz oxygène, précisément à l'époque où la combustion plus multipliée pourrait augmenter la masse d'acide carbonique si dangereuse à respirer.

La plupart des arbres verts appartiennent à la famille des

Conifères; ils couronnent ordinairement le sommet des hautes montagnes, principalement dans le Nord. Leur beauté, l'élégance et la majesté de leur forme pyramidale les font multiplier de plus en plus dans les jardins anglais. Ils ne viennent que de graines qu'on sème en terre de bruyère, et en pot, s'il se peut, parce que leur reprise est difficile; quoique tous soient rustiques, il les faut préserver du froid jusqu'à ce qu'ils soient assez forts pour le supporter. Le pied de l'arbre ne doit point être émondé dans sa jeunesse, et, lorsqu'il l'est, il faut que ce soit au moins à deux doigts du tronc que la section se fasse, pour empêcher l'écoulement de la résine, très-nuisible à l'arbre. Il importe surtout de conserver le turion ou bourgeon ascendant de la tige.

VERVEINE OFFICINALE. *Verbena officinalis.* A voir la Verveine si commune au bord des chemins et au pied des murs, et inspirer si peu d'intérêt, on ne se douterait pas qu'elle était pour les anciens une plante sacrée. C'est, comme le rappelle son nom, l'*Hiero-Botané* des Grecs, l'*Herba Veneris* des Latins, et l'objet des superstitions des druides. Ils ne la cueillaient qu'après des cérémonies mystérieuses; elle jouait un grand rôle dans la magie, la sorcellerie, etc. Les hérauts chargés d'annoncer la paix ou la guerre devaient être couronnés de Verveine. De là peut-être encore la célébrité de la Verveine dans la médecine des campagnes, où elle passe pour un excellent vulnéraire, appliquée en cataplasme sur les contusions et les blessures; on en prépare aussi, avec du vinaigre, des applications irritantes très-employées dans les pleurésies. La médecine actuelle ne voit plus dans la Verveine qu'une plante absolument inerte, seulement bonne à nourrir les troupeaux.

La V. DU CANADA OU DES INDES, V. *Canadensis*, est plus intéressante. C'est un arbrisseau de 1 à 2 mètres, dont la feuille froissée embaume par son odeur de citron, ce qui fait qu'on l'appelle *Verveine citronnelle*. On s'en sert pour aromatiser les crêmes; on en fait des infusions théiformes qui dissipent le mal de tète et activent la digestion. Cette plante est sensible au froid et veut l'orangerie. On la multiplie de boutures et de marcottes; il faut la tailler avant l'hiver.

Depuis quelques années on cultive dans les parterres trois espèces remarquables de Verveine : ce sont la V. FAUSSE GERMANDRÉE, la V. A FEUILLES DE CHÊNE, et la V. A FEUILLES DÉCOUPÉES. Plantées ensemble, ces trois espèces se sont tellement mélangées par le croisement, qu'il est à peu près impossible aujourd'hui de reconnaître les types primitifs. Il

en est résulté des variétés innombrables qui étalent chaque année sous nos fenêtres les couleurs les plus riches et les nuances les plus diversifiées. Il est peu de plantes dont la culture offre autant de ressources et autant d'agréments, car elles ne cessent de fleurir depuis le mois de mai jusqu'aux gelées.

Si l'on veut avoir un beau massif de Verveines, il faut en exclure sévèrement toutes celles qui sont d'une qualité médiocre ou inférieure. Une Verveine, pour être belle, doit avoir de larges fleurs disposées en ombelles planes et non en épis allongés ; les pétales doivent avoir leur limbe plan, non chiffonné, le moins irrégulier possible ; la couleur doit être vive, bien tranchée, persistante, et offrir trois nuances distinctes, le *bord*, l'*œil* et le *centre*. Les Verveines se multiplient de boutures, de marcottes et de semis.

Les boutures et marcottes doivent être faites dans le milieu de l'été et mises dans de petits pots de 6 à 8 centimètres. Les boutures valent toujours mieux et se conservent plus facilement que les marcottes. Les unes et les autres doivent être prises sur de jeunes rameaux bien verts et très-vigoureux. Les pots qui les renferment sont mis, pendant la belle saison, en terre et à mi-ombre, pour être maintenus frais, et, à l'approche des premières gelées, on les ferme dans une bâche bien sèche et bien éclairée. Pendant l'hiver, on donne de l'air au milieu de la journée quand le temps est beau, et l'on arrose de temps en temps, mais en petite quantité.

C'est dans les quinze premiers jours de mai que les plantes sont mises en pleine terre dans le terrain qui leur a été préparé. L'exposition qui convient le mieux est celle du plein midi et du levant. Le sol doit être bêché et fumé dès avant l'hiver ; au moment de la plantation, on lui donne un nouveau labour pour rendre la terre bien meuble, et l'on a la précaution de tenir le massif bombé vers le milieu. Les plants sont disposés à 50 centimètres les uns des autres, et l'on mélange les couleurs avec art, de manière à produire une combinaison harmonieuse. A mesure que les branches se développent, on les couche régulièrement en cercle tout autour du pied central, et on les fixe dans le sol avec de petits crochets. Cette opération offre l'avantage de donner une floraison plus abondante et de fournir des sujets parfaitement enracinés pour les marcottes que l'on veut sevrer à la fin de l'été. Pendant toute cette saison, il faut arroser chaque soir avec un arrosoir muni d'une grille percée de trous très-fins.

Les semis donnent de nouvelles variétés qui fleurissent la même année. Ils doivent être faits dès le mois de février ou

de mars, dans des terrines placées sur une couche de fumier bien chaud et abritées contre les gelées. La terre qu'il convient le mieux d'employer est un mélange de sable fin et de terre de bruyère. Dès que les chaleurs arrivent, on tient les jeunes plants à mi-ombre, on les arrose légèrement de temps en temps, et, quand ils ont six feuilles, on les repique en place, en ayant soin de conserver la motte et de les tenir à l'ombre sous des pots renversés pendant deux ou trois jours. La graine doit être récoltée bien mûre, ce que l'on reconnaît quand elle devient grise ou noire. Celle des mois de juillet et d'août est toujours la meilleure.

VESCE CULTIVÉE. *Vicia sativa.* (Pesette, Vesce-de-pigeon, Jarousse, Billon.) C'est, après la Luzerne, le Trèfle et le Sainfoin, le fourrage légumineux le plus répandu. Les anciens en faisaient le même usage que nous. On en distingue deux variétés : celle du printemps, qu'on sème de mars en juin dans les terrains forts et un peu frais, et qui sert à remplacer le foin quand la récolte manque; celle d'hiver, qui préfère un sol sec et léger, et qu'on sème en automne. Quelquefois, entre ces deux époques, immédiatement après la moisson, on la sème encore pour l'enfouir et servir d'engrais au Froment de la même année. On en fait de bons pâturages et des coupes pour nourrir les troupeaux à l'étable. Au reste, la Vesce, étant humide, présente les mêmes inconvénients pour la météorisation que le Trèfle. Sous le nom de *Pesette*, son grain fait la nourriture ordinaire des pigeons domestiques, qui en sont très-friands; mais il est contraire aux canards, aux poules, aux dindonneaux, aux cochons. L'homme peut en user comme d'un aliment dans les années de disette; mais on préfère pour la table la V. BLANCHE, V. *sativa alba* (Lentille du Canada), dont le fourrage est aussi bon que les autres et le grain bien meilleur. On peut faire des purées avec la farine; la médecine peut l'employer comme résolutive. La décoction des grains se donne en Angleterre aux enfants comme sudorifique dans les maladies éruptives.

Les Vesces sont des plantes grimpantes, à tiges faibles qu'il est bon de soutenir par quelques tiges de Seigle ou d'Avoine que l'on sème en même temps.

La V. CRACCA, V. *cracca* (Liciet des prés, Pois-à-crapaud), est la seule des espèces vivaces qu'on associe à l'herbe des prés. Elle y est d'un très-joli effet et produit beaucoup. Sa tige s'élève quelquefois à 1 mètre.

VESPÉTRO. On donne ce nom à une sorte de liqueur composée avec plusieurs végétaux. C'est un des ratafias les plus stomachiques qu'une habile ménagère puisse avoir en

réserve pour les bonnes occasions. Au lieu d'aller l'acheter chez les marchands, qui souvent le frelatent et le font payer fort cher, elle peut très-facilement le fabriquer elle-même. Il suffit pour cela de prendre 32 grammes de graines d'Anis vert, 64 grammes de graines de Fenouil, 32 grammes de graines de Coriandre, 16 grammes de graines de Céleri, 32 grammes de graines de Carvi; on enlève les zestes (épidermes) de quatre oranges et de trois citrons; on fait macérer pendant huit jours dans 12 litres d'eau-de-vie; on distille; ensuite on fait un sirop (V. Sirop) avec 3 kilogrammes et demi de sucre et 3 litres d'eau, et on filtre.

VESSE-LOUP. *Lycoperdon.* Qui ne connaît ces impures productions de la terre que l'on voit sortir grosses comme un petit œuf, à pellicule blanchâtre, et pleines d'une poussière fauve qui s'en échappe avec le bruit que rappelle leur nom quand on les presse sous le pied? Ce sont les sporules de cette espèce de Champignon que l'on dissémine ainsi quand ils sont parfaitement mûrs; jusque là leur intérieur est plein d'une substance blanche et compacte que l'on peut utiliser dans les gros Lycoperdons, tels que le Boviste. On la mange en quelques provinces. Elle peut servir d'amadou après avoir été desséchée, battue et trempée dans de l'eau de nitre très-chargée. Mais quand cette substance s'est convertie en poussière par la maturation, elle devient âcre, cause de la cuisson et de l'inflammation si elle est portée dans les yeux ou dans les narines, et même un auteur célèbre (Buillard), dans un traité sur les Champignons, la dit mortelle prise à l'intérieur. Elle est astringente au dire de Tournefort, qui assure qu'en Allemagne tous les barbiers en ont pour la mettre sur les coupures de rasoir.

VEUVE. V. Scabieuse pourpre-noir.

VICTORIA. V. Nymphæa.

VIGNE porte-vin. *Vitis vinifera.* On fait dériver de *vita*, vie; le nom de la Vigne. Quoique le commencement de son histoire offre en même temps celle de ses dangers, une âme reconnaissante n'y verra pas moins un don de bonté dont l'abus qu'on peut en faire ne saurait jamais faire mettre en doute la faveur.

C'est en Asie qu'a commencé la culture de la Vigne, d'où elle s'est répandue partout; mais elle n'a pu dépasser, à l'ouest de l'Europe, le 48e degré de latitude, ni, à l'est, le 51e. En Amérique, elle s'est arrêtée au 38e. Les Grecs la consacraient à Bacchus, à qui ils attribuaient ce beau don. Ils le couronnaient de ses pampres, et, en son honneur, se barbouillaient de lie et se livraient à d'infâmes orgies. Les Phéniciens ap-

portèrent les premiers la Vigne dans les îles de l'Archipel, et les Phocéens à Marseille. Le sol de notre belle France lui a été si favorable, que les vins de Bordeaux, de Bourgogne et de Champagne ne sont pas devenus moins célèbres que ceux de Falerne, de Madère et de Porto.

Quoique une seule espèce de Vigne soit reconnue en Botanique, les différences de climats et de culture l'ont variée à l'infini. Là, comme en Italie, où le terrain est substantiel et la chaleur forte, on peut marier la vigne à l'Ormeau et la voir s'élever à perte de vue; ailleurs, comme en Provence et en Dauphiné, se rencontrent encore les hautins; mais sur les coteaux pierreux du Beaujolais et du Lyonnais, où le soleil est moins ardent, le cep n'est plus qu'un tout petit arbre tortueux et cornu, fort rapproché de la terre pour qu'elle lui envoie plus de chaleur. Dans le Nord enfin, le raisin ne mûrit qu'en espalier ou en treille contre un mur exposé au midi. La Vigne est si docile, qu'elle se prête à toutes les formes qu'on lui veut donner. On en fait des tonnelles et des allées couvertes où l'on trouve le double rafraîchissement de son ombre salutaire et de son fruit délicieux.

Le bois de la Vigne, si petit dans nos climats, paraît si peu propre à la charpente, que l'on peut citer comme extraordinaire le cep colossal qui a servi à faire les portes d'une église de Ravenne et celui d'où ont été tirées de fort belles tables d'une seule pièce qu'on voyait à Versailles ou à Chantilly. Communément on ne l'emploie qu'à raviver la flamme pétillante du foyer domestique. Les cendres des sarments sont un remède contre les angines, les engorgements, les panaris. Le noir de Vigne, employé par les peintres, est extrait du charbon de cep.

La Vigne se taille tous les ans avant l'ascension de la sève, qui coule si abondamment qu'on l'appelle ses *pleurs*. On recueille cette eau de Vigne qu'on croyait autrefois souveraine contre les maux d'yeux. Les feuilles se mangent en friture; on s'en sert pour envelopper le gibier et la volaille qu'on fait rôtir; elles sont surtout précieuses pour la nourriture des chèvres; on attribue la bonté des fromages si renommés du Mont-d'Or, près Lyon, à ce que ces animaux font leur principale nourriture de ces feuilles entassées et macérées pour l'hiver. Elles sont astringentes aussi bien que leurs pampres aigrelets, qu'on retrouve souvent, ainsi que les feuilles, dans les ornements d'architecture, les broderies et les dessins.

Les fleurs paraissent en juin; elles ont une odeur suave. Les anciens en composaient des parfums. Les grandes pluies leur sont nuisibles et les font couler. L'eumolpe, la pyrale et d'autres insectes attaquent la Vigne; le meilleur moyen pour l'en

préserver est d'enlever les feuilles roulées où éclosent les vers, et encore d'allumer des feux à l'entour, à l'entrée de la nuit, pour attirer les phalènes qui viennent déposer leurs œufs. Depuis l'impression de notre premier volume (1853), on a constaté de plus en plus l'efficacité de la fleur de soufre contre la maladie de la Vigne, que nous avons décrite sous le nom d'*oïdiatie*. Des expériences positives faites à Thomery, près de Fontainebleau, et d'autres répétées sur tous les points de la France, ont démontré, à n'en pouvoir douter, que cette substance arrête immédiatement les progrès du mal. Seulement il a été reconnu qu'il faut l'appliquer à sec et par un temps très-chaud, et non point après avoir mouillé le cep, comme on le faisait dans les commencements. Trois sulfurisations suffisent : la première immédiatement après la floraison, la seconde quand les grains ont acquis une partie de leur grosseur, et la troisième un peu avant qu'ils ne commencent à changer de couleur.

Le suc du raisin vert, nommé *verjus*, employé pour relever les mets un peu fades et accompagner les cerneaux, est astringent, excitant et vulnéraire. On en prend après les chutes ; on en met sur les contusions. C'est aussi un bon gargarisme dans les angines.

Le raisin bien mûr est le plus salutaire de tous les fruits et l'un des meilleurs. On le prescrit aux malades comme rafraîchissant, adoucissant et dépuratif. On le conserve frais pour l'hiver en le suspendant dans les offices. On le fait aussi sécher au soleil en tordant le pédoncule sur sa tige ; quand la dessication est suffisante, on le met en caisse, et il a cours dans le commerce sous le nom de *raisins de passe* ou *raisins confits*. Les gros raisins de Calabre et de Corinthe sont ceux que l'on consacre à cet usage. C'est probablement à l'une de ces variétés qu'appartiennent ces fameux raisins du Levant, dont une grappe pèse de 15 à 20 kilogrammes. Les raisins confits entrent, comme les jujubes et les dattes, dans les boissons pectorales. Le grain renferme beaucoup de sucre ; les arts ont des procédés pour l'en extraire comme des Cannes et des Betteraves.

Mais de tous les produits de la Vigne le plus précieux, c'est le vin, dont les livres saints eux-mêmes ont fait l'éloge en disant qu'il n'a été créé dans le principe que pour réjouir le cœur de l'homme. En effet, de quel puissant secours n'est-il pas pour animer les repas, exciter les esprits et inspirer la gaîté ? Que de fois l'orateur lui a dû son feu, le guerrier son courage, le poëte ses inspirations ! Il fait mieux, il soutient l'homme dans ses labeurs et répare ses forces épuisées. C'est le lait des vieillards ; il est pour eux à cette dernière veille ce

qu'est l'huile à la lampe. Aux uns il fait oublier leurs chagrins, aux autres leurs affaires; à tous les hommes il fait dire la vérité : *In vino veritas.*

Considéré comme médicament, le vin agit puissamment sur les organes comme tonique et excitant. Il convient dans tous les cas de faiblesse causée par atonie, mais il devient nuisible partout où il y a surexcitation. Par conséquent, son usage convient peu à l'enfance et à la jeunesse, et il est utile pour elle de le tremper dans les repas. Platon ne le permettait pas avant l'âge de vingt-cinq ans, Aristote le défendait aux nourrices, et Pline rapporte qu'à Rome il fut, à une certaine époque, interdit aux femmes sous peine de mort. La médecine en défend l'usage habituel aux tempéraments délicats, échauffés, disposés aux angines, aux catarrhes, à la phthisie, aux hémorrhagies, dans les maladies fébriles, bilieuses, inflammatoires. Son excès un peu continué détruit l'estomac et l'appétit, engourdit les facultés, rend grossier et stupide, et prédispose aux inflammations chroniques, à la goutte, à l'apoplexie, à l'hydropisie surtout. L'ivresse, suite ordinaire de l'excès du vin, ne dégrade pas seulement, mais est encore un enchaînement honteux et humiliant de toutes les facultés; pour en inspirer l'horreur à leurs enfants, les Lacédémoniens se contentaient de faire devant eux enivrer leurs esclaves.

Ce n'est qu'après avoir fermenté que le fruit de la Vigne produit sur l'homme ces bons ou mauvais effets; cette fermentation fait le vin; il est blanc ou d'un rouge plus ou moins foncé, selon le temps qu'on laisse le jus fermenter avec la pulpe. Le *moût* ou vin doux sert aux raisinés, aux vins cuits et autres confitures de ménage.

Du vin fermenté s'extrait l'eau-de-vie et de celle-ci l'alcool ou esprit de vin, l'une et l'autre par distillation au moyen de l'alambic. Leur usage en économie domestique, en médecine, en chimie et dans les arts est immense. C'est par la quantité d'alcool que contiennent les vins qu'on juge de leur force et de leurs propriétés. Les vins du Midi en contiennent beaucoup plus que les autres; sur 100 parties, celui de Madère en renferme 22 d'alcool et celui de Tokay seulement 9.

Le vin aigri nous fournit le vinaigre ou acide acétique, employé à la cuisine et dans les pharmacies.

Le marc de raisin ou *gène*, mêlé à l'eau, fournit au peuple une boisson rafraîchissante. En le laissant s'échauffer à sec, on en retire de l'alcool. Les bains de marc sont conseillés dans les rhumatismes chroniques, les paralysies, etc. C'est un excellent engrais pour les Asperges et généralement pour tout le jardinage. On en fait des mottes à brûler qui pourraient avan-

tageusement servir au tannage. Le grain fournit une huile bonne pour la table et l'éclairage ; on l'emploie en Italie. Le vin dépose dans les tonneaux une lie nommée *tartre*. On en retire de l'alcool ainsi que la crème de tartre ou tartrate acidulé de potasse, employé en médecine comme tempérant et laxatif, en chimie comme réactif. On s'en sert pour récurer la vaisselle de cuivre et d'étain. Les teinturiers en font usage et obtiennent par elle le verdet, le vert-de-gris, etc. Son incinération donne le noir d'Allemagne, employé en imprimerie.

Sous le rapport de leurs propriétés, tous les vins peuvent se rapporter à trois classes : 1° les vins secs ou astringents, à saveur plus ou moins forte d'après le tannin qu'ils renferment, tels que le Bourgogne, le Bordeaux, le Madère ; 2° les vins sucrés, le Malaga, le Frontignan, le Lunel ; 3° les vins mousseux, comme le Champagne, le Saint-Péray, etc., qui, mis en bouteilles avant que la fermentation soit achevée, contiennent en dissolution une certaine quantité d'acide carbonique.

VIGNE VIERGE. *Ampelopsis hederacea*. (Vigne folle.) Ce charmant arbrisseau, originaire de l'Amérique septentrionale, est cultivé dans la plupart des jardins pour couvrir de ses rameaux grimpants les tonnelles et les murs, auxquels ils s'accrochent par des crampons semblables à ceux du Lierre. Leur feuillage prend en automne une teinte rouge très-prononcée et d'un effet très-remarquable. Les feuilles sont vésicantes lorsqu'après les avoir pilées on les applique contre la peau : à cause de cette propriété, elles conviennent dans les sciatiques, les douleurs rhumatismales, etc.

VILLARSIE A FEUILLES DE NYMPHÆA. *Villarsia nymphoïdes*. (Petit Nénuphar, petit Volet.) Cette plante, dont le nom rappelle celui de Villars, l'illustre auteur de la Flore du Dauphiné, a de grands rapports avec le Nymphæa par ses feuilles orbiculaires flottantes ; mais elles sont plus petites, et sa fleur, beaucoup plus petite aussi, est jaune et frangée. Ses feuilles amères sont regardées comme fébrifuges.

VINAIGRIER. V. SUMAC.

VINETTIER. *Berberis vulgaris*. (Epine-vinette, Epine-aigrette.) Très-joli petit arbrisseau de nos haies dont les grappes de fleurs jaunes au printemps et les baies d'un rouge luisant en automne font l'ornement. Ces petits fruits, d'un goût acide et agréable, servent à préparer des confitures estimées, du sirop, des dragées et un vin rafraîchissant ; ils ont en médecine les mêmes propriétés que les groseilles. La racine et l'écorce teignent en jaune et les baies en rose. Les épines du Vinettier sont fort remarquables en ce qu'elles montrent le

changement d'un organe en un autre. On y voit des rudiments de feuilles dont les nervures seules ont persisté, se sont durcies et sont devenues piquantes. Les étamines sont douées d'une grande irritabilité; elles se crispent aussitôt qu'on les touche avec une épingle.

On se sert de l'Épine-vinette pour faire de jolies haies productives. Celle à fruits sans pépins est préférable; on la multiplie de marcottes et d'éclats. Les variétés à gros fruits, fruits blancs, fruits violets, sont moins acides et également rustiques.

VIOLETTE ODORANTE. *Viola odorata.* (Violette de mars, Jacée du printemps.) Symbole de la pudeur chez les anciens, la Violette avait à leurs yeux la vertu d'empêcher l'ivresse et de prévenir les excès; ils s'en faisaient des couronnes dans les festins. Elle n'est plus parmi nous que le doux emblème de la modestie et la fleur chérie de tout le monde. Extrêmement précoce, les mois de janvier et de février la voient éclore; souvent inaperçue et cachée sous la feuille, son parfum la trahit et invite à la cueillir; aussi est-ce la fleur qui fait chaque printemps la fortune des bouquetières, le luxe de l'échoppe et le parfum de l'antichambre et des salons.

La Violette n'est pas seulement très-agréable, elle est utile; c'est un des béchiques les plus fréquemment employés. On en compose un sirop pour les maux de gorge et de poitrine. Ce sirop est l'un des réactifs les plus usités en chimie; les alcalis le font passer au vert et les acides au rouge.

Les feuilles sont émollientes et laxatives, les graines lithontriptiques; les racines enfin sont purgatives; elles ont dans leur forme et leurs propriétés de grands rapports avec l'Ipécacuanha. C'est un éméto-catharctique naturel qui mériterait d'être plus souvent employé.

Parmi les variétés de la Violette ordinaire, on distingue celle des quatre saisons, qui fleurit de septembre en février; celle à fleurs doubles, la plus cultivée pour le sirop; elle est très-belle et moins traçante que celle à fleurs blanches, grises ou roses, plus rare et plus délicate que la Violette commune. Toutes veulent une terre franche, à mi-ombre, et se multiplient d'éclats.

La V. PENSÉE est cultivée dans tous les jardins. On y a, sous ce nom, deux espèces distinctes : le V. *tricolor*, qui est annuel, et le V. *Altaica*, qui est vivace. Celui-ci est la souche des *Pensées anglaises*, remarquables par leur grandeur et par leur beauté, et qui durent trois à quatre ans. Elles résultent du croisement des deux espèces. Depuis quelques années, la culture des Pensées a pris de grandes proportions, et l'on a

établi des concours où l'on décerne des couronnes aux horticulteurs qui obtiennent les plus belles. Pour mériter le prix de la beauté ou du moins pour entrer dans une collection, une Pensée doit avoir une fleur grande, parfaitement ronde dans son contour, offrir des couleurs riches et harmonieuses, et surtout présenter un *masque* bien prononcé. Les Pensées dégénérant promptement, il est à propos de les bouturer fréquemment pour conserver les belles variétés. On en obtient de nouvelles par le semis, qui se fait deux fois l'an : la première fois au mois d'avril pour avoir une floraison à l'automne, et la seconde fois à la fin du mois d'août pour jouir des fleurs au printemps suivant. Les jeunes plants doivent être repiqués, lorsqu'ils ont quatre ou six feuilles, dans un terrain frais, bien fumé, mélangé de bon terreau et placé à mi-ombre.

VIOLIER. *Matthiola.* Les botanistes modernes ont formé un genre nouveau, dédié à Matthiole, de deux espèces appartenant aux genres *Cheiranthus* et *Hesperis*, mais si voisins par leurs caractères et leurs feuilles cotonneuses, qu'on les confond souvent ; ce sont le V. BLANCHATRE ou GIROFLÉE DES JARDINS, M. *incana*, et le V. QUARANTAIN ou GIROFLÉE QUARANTAINE, M. *annua*.

Le premier est bisannuel ou vivace : il a communément les fleurs violettes, l'odeur de girofle et les feuilles cotonneuses ; il est indigène. Ses variétés blanche, rose, couleur de chair, rouge, lilas, sont également cultivées. On vise toujours à l'avoir double. Pour cela, on place le Violier simple entre deux doubles à l'époque de la floraison. On sème à la fin d'avril ; le plant est repiqué en bonne exposition. On le laisse en planche jusqu'à la fin de septembre qu'on le met en pot pour le soustraire à la gelée. La variété cocardeau doit son nom à ses fleurs en cocarde, beaucoup plus grandes que les autres.

Le Violier quarantain demande moins de soins. On le sème de mars en juin pour varier l'époque des fleurs. On repique en planche, et on met les mottes à demeure au moment où les boutons paraissent. On en possède de 20 à 30 variétés. Les principales sont : la violette, la blanche, la rouge, la rose, la lilas, la carnée et la brune d'un violet brun. C'est la plus remarquable.

Une troisième espèce est le KIRIS ou GIROFLÉE GRECQUE, M. *glabra*. Il a la tige et les feuilles vertes et glabres, et les fleurs violettes, rouges, blanches ou bigarrées. On en a deux variétés : l'une annuelle, que l'on cultive comme le Quarantain ; l'autre bisannuelle, qui veut les mêmes soins que le Violier blanchâtre.

VIOLIER BULBEUX, D'HIVER. V. GALANTHINE.
— JAUNE. V. GIROFLÉE.

VIORNE. *Viburnum.* Il était bien connu des bergers de Mantoue, qui le citaient dans leurs comparaisons :

Quantum lenta solent inter viburna cupressi.

L'épithète de *lenta*, flexible, ne convient bien qu'au V. LANTANE ou COTONNEUX (Bardeau, Bourdaine blanche, Coudre mansienne), dont les fleurs en blancs corymbes devancent les feuilles molles et cotonneuses. Ses baies, abandonnées aux enfants et aux oiseaux, restent longtemps rouges et ne noircissent qu'à leur maturité. On en fait de l'encre. Elles sont astringentes ainsi que les feuilles, employées, comme celles de la Ronce, en gargarismes. Les racines, macérées en terre et pilées, donnent de la glu (V. HOUX); les branches, très-flexibles, peuvent faire des liens. Le Viorne, très-commun dans les haies, se rencontre quelquefois dans les jardins. Il réussit partout, surtout dans les terrains crayeux.

Le V. OBIER, V. *opulus*, se plaît dans les fourrés humides et s'y élève très-haut; son bois blanc, plein de moelle, l'a fait nommer *Sureau d'eau*; il lui ressemble en effet, surtout par ses beaux corymbes de fleurs en ombelle, dont celles du tour, beaucoup plus larges que les autres, sont stériles. C'est l'ornement de nos haies. Les baies rouges et molles qui succèdent aux fleurs nourrissent les oiseaux et se mangent en Sibérie.

La Boule-de-neige (Rose de Guerle, Timbalier, Caillebotier), cultivée dans tous les jardins, est une variété du précédent dans laquelle l'abondance des sucs, s'étant portée sur les fleurs du centre, les a développées, comme celles de la circonférence, aux dépens des organes reproducteurs. Toutes sont stériles, mais d'une telle abondance qu'elles s'éparpillent en boules d'une éclatante blancheur, qui, mêlées aux bouquets de Roses fleuries en même temps, sont du plus joli effet. Les rejetons abondants du Timbalier rendent sa multiplication très-facile.

Le LAURIER-TIN ou LAURETIN, V. *tinus*, originaire de l'Espagne, de l'Italie et du midi de la France, est un charmant arbrisseau toujours vert. Il donne à la fin de l'hiver ses jolies ombelles de fleurs blanches lavées de rose, que fait ressortir le vert foncé d'un feuillage abondant. Ses baies d'un noir bleu et métallique font aussi beaucoup d'effet. Il réussit en pleine terre, franche, légère, et à une exposition ombragée; mais, comme il craint les grandes gelées, on le cultive ordinairement, dans nos climats, en pot ou en caisse qu'on tient dans l'orangerie, près des jours.

VIPÉRINE VULGAIRE. *Echium vulgare* (du grec *echis*, vipère). (Herbe-à-la-vipère, Langue-d'oie.) On attribuait jadis aux racines de cette belle plante la propriété de paralyser le venin de la vipère. Ses graines, dit-on, imitent la tête et les taches de sa tige celles de ce dangereux reptile. Elle croît dans les lieux pierreux et au bord des chemins. Sa tige extrêmement rude et ses feuilles hérissées comme celles de la plupart des Borraginées ont, ainsi que ses sommités fleuries, les vertus de la Bourrache et de la Buglosse, que sa panicule, bien fournie de fleurs bleues, égale presque en beauté. Sa racine teint en rouge et fait partie de celles qu'on a nommées *orcanettes*.

VULNÉRAIRE. V. ANTHYLLIDE.

VULNÉRAIRES SUISSES. V. ACHILLÉE, ASPÉRULE, DORONIC, PERVENCHE, SPIRÉE ULMAIRE, VERGE-D'OR.

VULPIN DES PRÉS. *Alopecurus pratensis*. Le nom qu'on lui donne encore de *Queue-de-renard des prés* est la traduction fidèle de son nom botanique (du grec *alopekos oura*, queue de renard), et convient parfaitement à son gros épi soyeux, qui paraît dans les prairies aussitôt que l'herbe commence à monter. Cette plante, très-commune dans les prés un peu humides, en est l'un des meilleurs éléments. C'est un des fourrages les plus précieux par sa précocité et l'abondance avec laquelle il donne. On croirait voir un champ de seigle, tant ses tiges sont hautes, droites et serrées. Il aime les terrains substantiels et s'allie très-bien avec les autres Graminées.

Le V. DES CHAMPS, A. *arvensis*, qui envahit les blés, leur est aussi funeste que l'espèce précédente est utile aux prairies. L'agriculteur se hâte d'en purger son champ quand il monte en épi. Cette mauvaise herbe peut d'ailleurs se donner à l'étable. Tous les Vulpins plaisent aux troupeaux. Les cochons recherchent surtout les racines du V. BULBEUX ; les vaches et les chevaux se plongent dans l'eau pour atteindre les tigelles et les épis du V. GENOUILLÉ, qui nage à la surface.

X.

XÉRANTHÈME. V. IMMORTELLE.

Y

YUCCA. Belles plantes exotiques de l'Amérique méridionale, appartenant à la famille des Liliacées, mais offrant dans leurs feuilles persistantes et épineuses assez de rapports avec

les Broméliacées. Leurs touffes sortent de terre hérissées de feuilles glauques terminées par de longs dards acérés, ce qui leur donne un aspect menaçant. De leur stipe droit comme celui du Palmier, mais très-court dans quelques espèces et souvent presque nul, s'élance une hampe de 1 à 2 mètres, portant une pyramide de 150 à 600 fleurs blanches ou purpurines retombant en gros grelots renversés comme celles des Impériales.

Le Y. A FEUILLES GLAUQUES, plus facile à cultiver que le grand, vient en pleine terre sablonneuse et non fumée, mais demande une exposition au midi et une couverture l'hiver. On le multiplie de graines ou boutures dont on laisse sécher le talon. Elles doivent être conduites dans le principe comme les plantes grasses.

Z

ZINNIA. Jolies Radiées annuelles du Mexique et de la Louisiane, cultivées dans les jardins pour leurs fleurs, qui se succèdent fort longtemps. On doit semer sur couche, repiquer en planche et relever en motte pour orner les plates-bandes, où souvent elles se ressèment d'elles-mêmes. Le Z. ÉLÉGANT est le plus beau de tous par la grandeur de sa fleur, qui offre toutes les nuances depuis le rose pâle jusqu'au rouge vif. Le petit Z. ROUGE, *Zinnia multiflora* (Brizine), conserve jusqu'à la maturité des graines ses rayons d'un rouge écarlate. Le Z. ROULÉ, *Zinnia revoluta*, les a de même couleur, mais encore plus vifs et roulés en dessous.

ZIZANIE. V. IVRAIE ENIVRANTE.

FIN DU DICTIONNAIRE.

TABLE DES FAMILLES.

TABLE DES GENRES.

Les mots imprimés en caractères romains sont les noms des genres admis dans l'ouvrage ; les mots imprimés en caractères italiques sont les noms des genres qui ne sont cités que comme synonymes ; les mots imprimés en petits caractères italiques sont les noms des genres qui ne sont que mentionnés en note.

Quand il y a plusieurs chiffres, le premier indique la page où l'on trouve le genre à la Clef analytique, le second celle où il est exposé dans la Partie descriptive ; les suivants désignent celles où le même nom est employé comme synonyme. Les noms français et les noms vulgaires se trouvent pour la plupart au Dictionnaire.

A

B

C

D

E

I

J

K

L

M

FIN DU TROISIÈME ET DERNIER VOLUME.





